



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

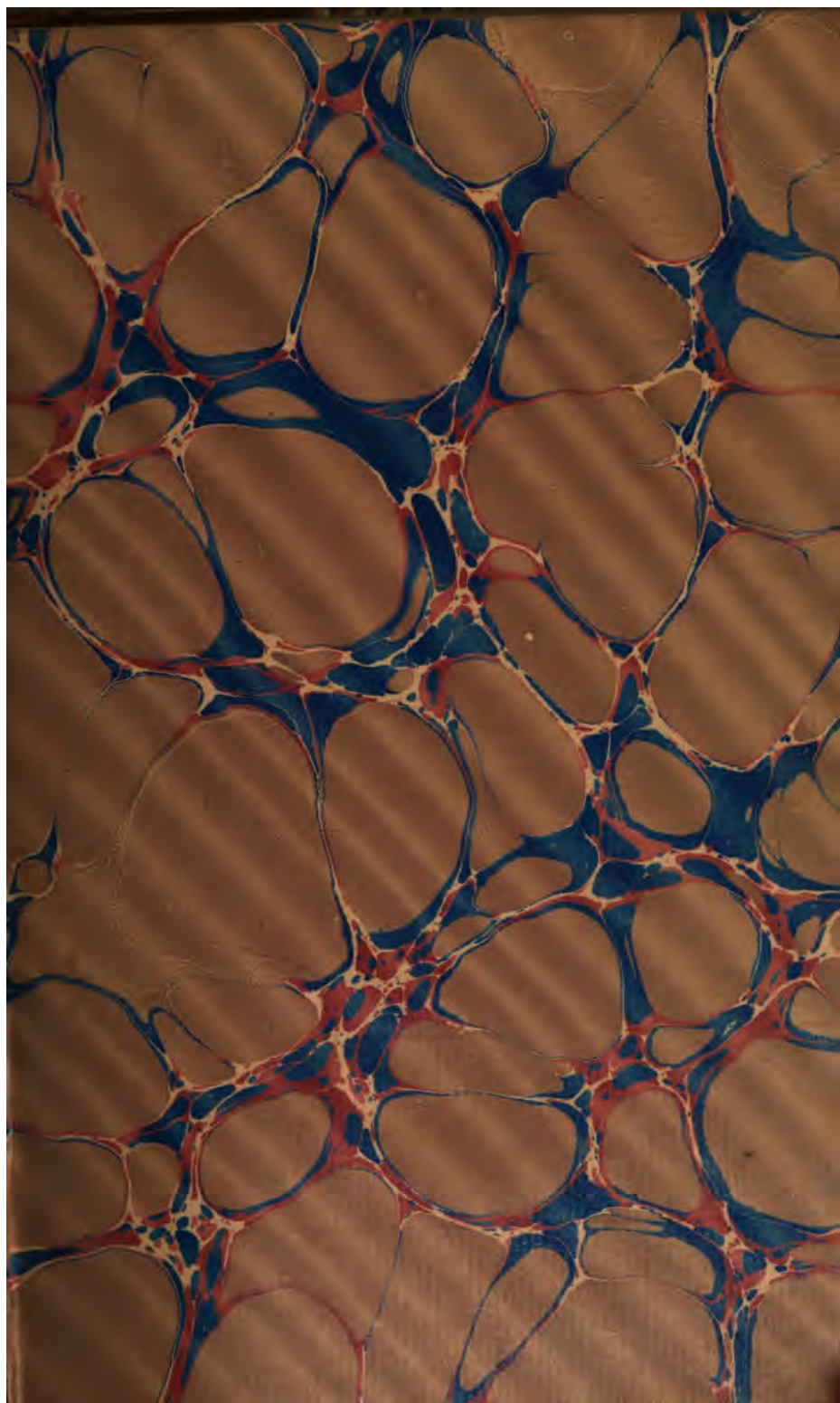
À propos du service Google Recherche de Livres

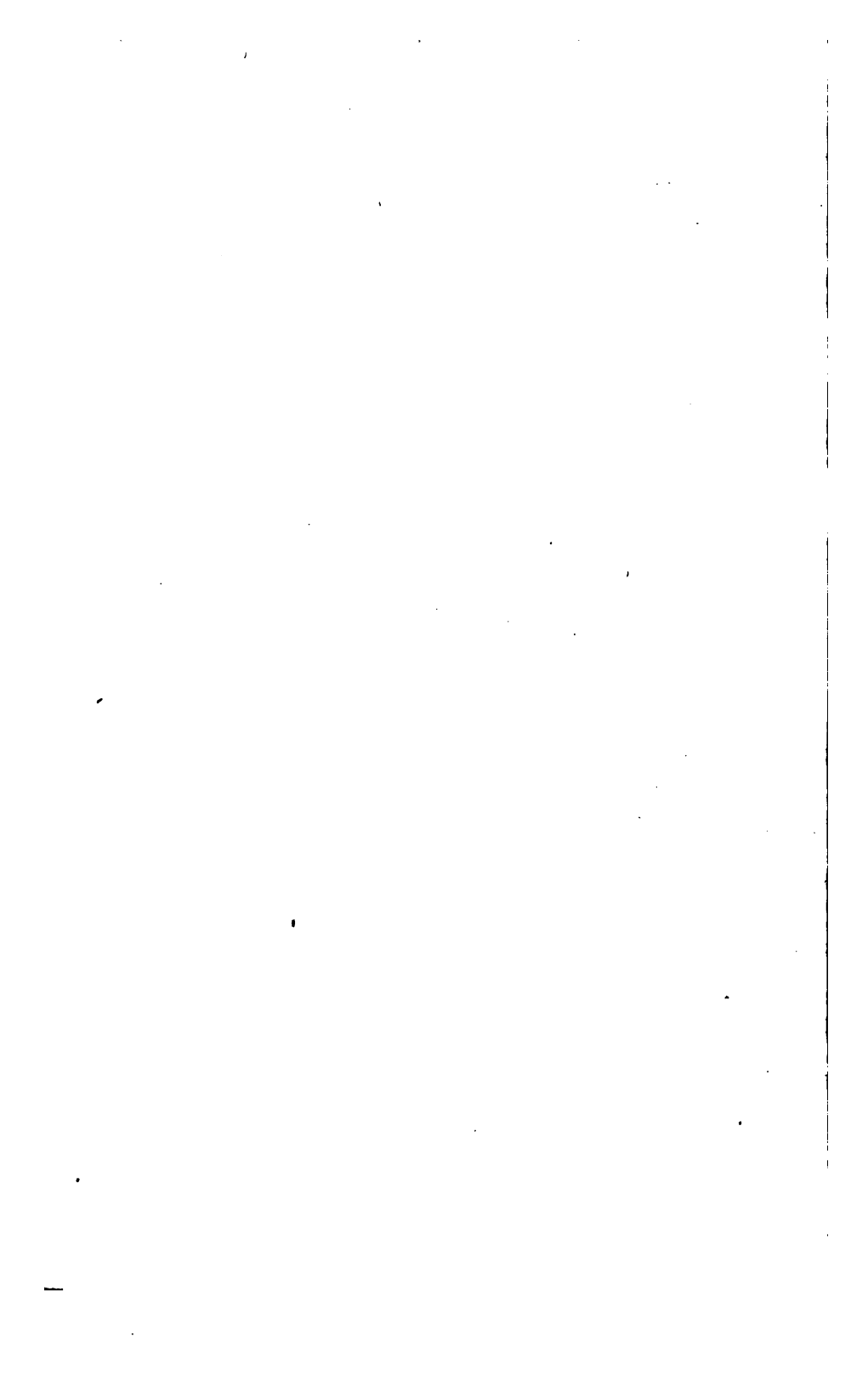
En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>

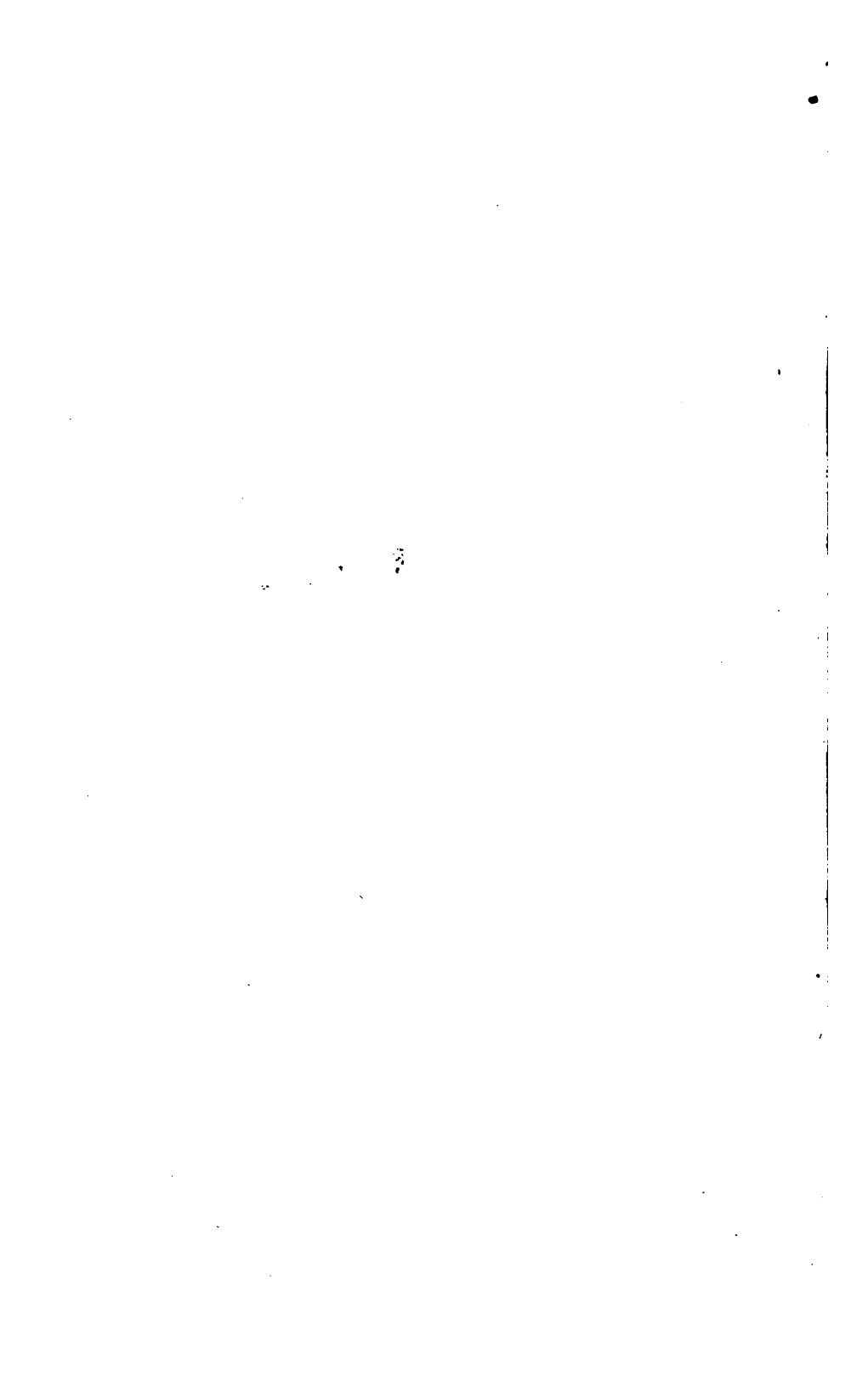


CH. BERNARD DES.

G. BOURGOTIN & C.







LE
CUISINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

DE REPAS,
En Gras & en Mâigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent ;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,
Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce ;

D E D I É
A Son Altesse Serenissime
MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.
PAR LE SIEUR
VINCENT LA CHAPELLE,
Son Chef de Cuisine.

SECONDE EDITION
Revue, corrigée & augmentée.
TOME CINQUIÈME.



A LA H A T E,
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII

641.64
L13c
v.5

THE

MODERN

Quarterly Review

For 1894
The Year of the
Great War

Edited by
The Editors of the
Quarterly Review

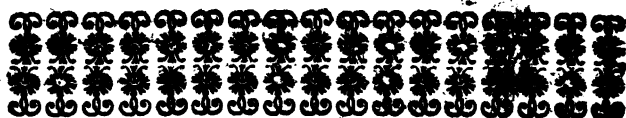
Published by
The Reviewers

THE REVIEWERS

THE REVIEWERS

THE REVIEWERS

THE REVIEWERS



T A B L E

D E S

C H A P I T R E S

contenus en ce

CINQUIÈME TOME.

*On trouvera ci-dessous les Fautes à corri-
ger dans ce Volume.*

C H A P I T R E P R E M I E R.

D *Es Potages & des Sausses,* Pag. 1

C H A P I T R E I I.

De Bœuf, 48

C H A P I T R E I I I.

Des Perdreaux, 63

C H A P I T R E I V.

Des Lévraults & Canards, 77

C H A P I T R E V.

De Volaille, 88
Voyez pag. 112. lig. 8. & dressez, lisez dépecez-les &c.

C H A P I T R E V I.

De Sanglier, 119

Voyez pag. 120. lig. 9. lisez muscade. Mouillez ma-
nié eau, moitié vinaigre. Faires-le &c.
Voyez

TABLE DES CHAPITRES.

Voyez pag. 123. lig. 22. lisez à propos avec sa li-
queur ; vous le &c.

CHAPITRE VII.

De *Vrou*, 133
Voyez pag. 152. lig. 11. lisez Ceux qui ne voudront
pas se donner la peine de la faire ainsi, n'ont qu'à la
faire cuire à la braise.

CHAPITRE VIII.

De *Pâtisserie*, 176
Voyez pag. 199. lig. 6. lisez avec une pelle rouge.

CHAPITRE IX.

Des Glaces & Crèmes, 220

CHAPITRE X.

Des Entrées, 236

CHAPITRE XI.

De Mouton, 250

CHAPITRE XII.

De Poissons, 277

CHAPITRE XIII.

Des Boudins, 293

CHAPITRE XIV.

Des Légumes, 310

CHAPITRE XV.

Qui contient les Remarques sur le Cuisinier Royal &
Bourgeois. 331

T A B L E

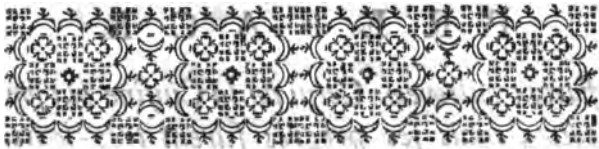
D E S

P L A N C H E S.

Menu d'une Table de quinze à seize Couverts, avec
le Dessin en Taille-douce. N. VIII. à la tête
du Vol.

Menu d'une Table de douze Couverts, servie à treize, avec
le Dessin en Taille-douce. N. IX. à la tête du Vol.

P R E.



PREFACE

POUR CE V. VOLUME.



La nécessité de manger est aussi ancienne que l'Homme. Il a toujours eu besoin de remédier par les Alimens, à la dissipation continuelle que cause en lui la transpiration. Mais l'Art de préparer les Alimens pour la bonne chère, n'est pas si ancien à beaucoup près. Dans les siècles les plus reculez, ces Hommes robustes dont l'Antiquité Payenne a fait ses Dieux & ses Héros, étoient plus voraces que délicats. Une nourriture forte & abondante étoit de leur goût ; elle étoit même nécessaire au genre de vie qu'ils mènent : l'appât en étoit très-simple.

Ce ne fut qu'avec le tems que les Arts

P R E F A C E.

furent cultivez. Celui de la Cuisine eut son tour ; mais ses progrès furent très-lents. Nous ne savons guères de quel goût étoit celle des Cours Asiatiques, qui faisoient consister leur félicité dans une vie molle & délicate. Celle des Grecs ne nous est guères plus connue. Chez les Romains, les grands Repas dont il reste des descriptions, font voir qu'ils cherchoient beaucoup plus l'abondance que la finesse du goût. Le friand Apicius qui s'étoit fait une science de manger délicatement, avoit recueilli des préceptes qui lui acquirent de la réputation. Quelques-uns ont échappé aux ravages que les incursions des Barbares ont faits dans la République des Lettres. Un Repas apprêté selon ces règles, seroit aujourd'hui quelque chose de monstrueux ; & je crois que tous les plats seroient respectez par tous les Convives, dont le goût ne seroit guères flatté.

Les Romains portèrent chez les Nations qu'ils avoient conquises, l'Art de la Cuisine tel qu'il étoit dans la Capitale : les
Gau-

P R E F A C E

Gaulois, par exemple, apprirent de leurs Vainqueurs des manières d'assaisonner les Viandes ; autrement que leurs Ancêtres. Mais il faut se rapprocher de notre siècle, pour trouver en France ou ailleurs cet Art cultivé dans le degré de délicatesse & de propreté où il est enfin parvenu. On a même poussé si loin les caprices de l'imagination pour trouver du neuf, qu'il a été nécessaire de poser des règles qui missent des bornes à la multiplicité des épreuves que faisoient les Officiers de Cuisine.

Ce n'est pas seulement le Palais qui doit décider aujourd'hui de l'excellence d'un Repas. La vûe doit en être satisfaite, & l'odorat a aussi ses prétentions. Mais ce n'est pas assez de plaire, notre devoir s'étend plus loin. La reconnoissance exige que nous ayons un égard infini pour la santé de nos Maîtres, qui doit toujours nous être très-précieuse.

La transpiration n'est pas la même sous l'air d'Italie, de France, ou d'Allemagne ; cela doit causer de

P R E F A C E

la différence dans le choix des Alimens. La même diversité se trouve entre les animaux, les légumes & les racines de même espèce, qui n'ont point par-tout le même suc, ni la même force. Cette variété entre les besoins, & les différens degrez de force dans les productions de chaque Pays, méritent l'attention d'un excellent Officier : il est de sa prudence de varier son travail, selon que le demande la qualité des suc's sur lesquels il doit travailler.

Notre Art est comme tous les autres un fruit de l'expérience & des réflexions. J'ai tâché de joindre ces deux moyens ; & c'est par-là que j'ai eu le bonheur de me faire quelque réputation. Le désir d'être utile au Public, m'a porté à lui faire part des connoissances que j'ai acquises. Toujours prêt à faire honneur aux Maîtres de l'Art, je n'ai pas eu la ridicule vanité de me passer de leurs découvertes. Je n'avois garde de priver mon Recueil des excellentes choses qu'ils ont trouvées. J'en ai donc profité avec toute

P R E F A C E

te la reconnaissance qui leur est due.

L'Auteur du Cuisinier Royal & Bourgeois a mauvaise grace de me traiter de plagiaire, & de se mettre sans façon au rang des Maîtres dont les lumières m'ont été utiles. Je le prie de croire que quand je voudrai me parer du bien d'autrui, j'ai assez de discernement & de goût pour choisir un meilleur livre que le sien. Ce qui est purement de moi dans mon Ouvrage, fait assez voir que je n'ai pas eu besoin de son travail pour m'instruire, & que je suis en état de me passer des instructions d'un pareil Homme. Après tout, la confrontation des deux Ouvrages par des personnes au fait de notre matière, ne peut que me faire honneur, & je serai ravi que quelqu'un veuille bien s'en donner la peine. Mais j'avertis cet Auteur, que quand on veut s'exposer aux jugemens du Public, il est nécessaire d'avoir moins d'orgueil & plus de candeur & de bonne foi.

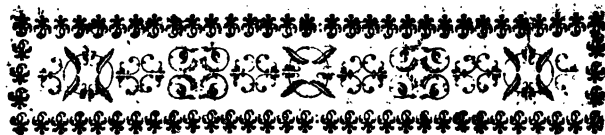
J'ai eu soin que ce Volume où je relève les bévûes de ce Galant-homme, ne
fin

P R E F A C E

fût pas uniquement employé à un usage si frivole. On y trouvera de nouvelles manières d'appêter, de nouveaux menus, de nouveaux desseins de Table, où je me flatte que l'Auteur du Cuisinier Royal & Bourgeois verra des choses au-dessus de sa portée.

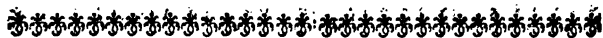


LE



LE CUISINIER MODERNE;

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre; d'une
manière plus délicate que ce qui a
été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

Des Potages, & des Sausses.

*Bouillon qu'on appelle mitonnage, autre-
ment dit, Bouillon pour toutes
sortes de Potages.*

On prend un morceau de tranche de
bœuf, ou d'une autre partie; vous
ne laisserez pas de vous en servir;
mais la tranche est toujours la meil-
leure, & le trumeau de bœuf, pour
toutes sortes de Potages. Vous en mettrez la
quantité que vous jugerez à propos; vous de-
vez

2 LE CUISINIER

vez vous régler selon la grandeur de votre marmite, & selon la quantité de Potages que vous avez à faire. Supposez que vous n'avez que deux Potages qui se tirent d'un mitonnage, prenez un morceau de trumeau de bœuf de sept ou huit livres. Vous empoterez cette viande dans une marmite; vous y mettrez de l'eau fraîche, & la ferez écumer. Etant écumée, assaisonnez-la de sel, d'une douzaine de racines avec des oignons, de clous de girofle, un bon paquet de celeri, une poule & un jarret de veau. Quelque tems après vous pouvez vous en servir pour mettre sur vos Potages, en les ficellant; mais ne les laissez pas trop cuire. Vous y pouvez mettre cuire toutes les garnitures de vos Potages qui consistent en celeri, chicorées, porreaux, laitues, & volailles. Ce Bouillon est bon pour mitonner toutes sortes de Potages, & pour mouiller toutes sortes d'entrées & sausses dont vous pourrez avoir besoin.

Potage de Cerfeuil à la Hollandoise Bourgeoise.

Vous couperez un jarret de veau par petits morceaux, & les ferez blanchir à l'eau. Vous les mettrez ensuite dans une petite marmite ou pot de terre, & le remplirez de votre bouillon de mitonnage, & le ferez cuire. Ceux qui n'ont point de bouillon, en Bourgeois, se peuvent servir d'eau simplement. Pendant ce tems-là vous hacherez un morceau de maigre de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, en y ajoutant trois ou quatre jaunes d'œufs crus assaisonnez de sel, poivre,

vre, persil, ciboule, une poignée de mie de pain. Le tout étant haché, vous en ferez de petites balles grosses comme des noix, & votre veau étant cuit, vous les mettrez avec. Un demi-quart-d'heure après vous dégraisseriez votre bouillon, & vous y mettez une bonne quantité de cerfeuil haché fort fin, en observant qu'un demi-quart-d'heure suffit pour cuire le cerfeuil, & ne point couvrir la marmite de peur que le cerfeuil ne devienne pâle. Vous aurez du pain mitonné; vous observerez que le Potage soit d'un bon goût, & vous mettrez les balles & les morceaux de jarret dessus, c'est-à-dire, ce qu'il en sera nécessaire, & servez chaudement.

Potage de Santé.

Vous n'avez qu'à avoir deux ou trois cœurs de laitues lavez & coupez en morceaux, quelques pointes de celeri, une poignée d'oseille concassée, une petite poignée de cerfeuil haché, ou bien en bouquet. Vous les mettrez dans une marmite, ou pot de terre, & vous passerez du bouillon de votre mitonnage dessus, & les ferez cuire. Ces herbes serviront quand vous aurez mitonné du pain avec votre bouillon de mitonnage. Dans la saison des chicorées, vous pouvez vous en servir, aussi de petits pois & de pointes d'asperges. Le même bouillon vous peut aussi servir pour faire une soupe d'orge perlé. Vous n'avez qu'à passer du bouillon dans une marmite, ou dans un pot de terre, & y mettre de l'orge perlé; une demi-livre suffit pour un Potage, en le faisant cuire tout doucement, au moins deux ou trois heures. Ce Potage est fort sain. On

4 LE CUISINIER

y peut ajouter, pour ceux qui l'aiment, une petite poignée d'oseille hachée, une couple de laitues de même, une poignée de cerfeuil, une couple de feuilles de muscade. L'orge étant cuit, & les herbes d'un bon goût, servez votre Potage dans un plat, comme vous le jugerez à propos.

Potage au Vermiscelli.

La viande de votre mitonnage étant cuite, & le bouillon d'un bon goût, & point troublé, passez-en dans un tamis de soye, & le mettez dans une marmite, ou pot de terre. Ce bouillon bien dégraissé, vous en passerez la quantité dont vous aurez besoin, & le mettrez sur un fourneau allumé, ou bien sur un réchaud. Quand il bouillira, vous y mettrez du Vermiscelli la quantité que vous jugerez à propos. Quand il aura fait quelque bouillon de cette manière, mettez-le devant le feu. Un quart-d'heure suffit pour que cette soupe soit cuite. On la tient aussi claire, aussi épaisse qu'on le juge à propos. On sert ce Vermiscelli dans un pot à oille, ou dans un plat. On sert du parmesan rapé sur une assiette pour ceux qui l'aiment. Il faut toujours observer que votre Potage bouille, quand vous y mettez le Vermiscelli; autrement il s'assembleroit tout ensemble. Ces sortes de Vermiscelli viennent d'Italie; ce sont les meilleurs. Il y en a cependant de bons en Provence; mais ils n'approchent pas de ceux d'Italie. Il y en a de jaunes & de blancs; ils sont tous également bons. Il y a plusieurs différentes pâtes qui sont fort bonnes pour faire des Potages dans le même goût

goût que le Vermifcelli: il y en a qui sont ronds comme de petits pois, d'autres comme de la graine de melon, d'autres comme de la graine d'épinards; elles imitent en un mot toutes sortes de semences. Ces pâtes sont excellentes pour toutes sortes de Potages, sur-tout pour les personnes qui sont incommodées. Il y en a aussi d'une sorte qu'on nomme *Somons*; on la peut tirer de Marseille ou d'Aix en Provence. Ces sortes de pâtes sont excellentes pour des personnes qui sont incommodées, ou pour des personnes qui ne soupent guères, & qui veulent conserver leur santé, en en mettant une bonne poignée dans du bouillon; & le faisant cuire tout doucement l'espace d'une demi-heure, en le remuant avec une cuillier de bois. On le tiendra aussi clair, aussi épais qu'on le jugera à propos; cela dépend de celui qui le doit manger. On reçoit aussi des Macarolli de toutes sortes d'espèces, que l'on fait cuire avec du bouillon & une poularde, ou bien des poulets de même. La poularde étant cuite, le Macarolli le doit être aussi. On tire la poularde, on la dépece, les poulets de même. On fait un lit de Macarolli dans un plat, on y sème du parmesan rapé, un peu de poivre, du sel, s'il en est nécessaire; & vous y mettez quelques morceaux de votre poularde, ou poulets. Vous les poudrez de parmesan; ensuite du Macarolli par-dessus, & puis du parmesan, ensuite le restant de votre poularde, ou poulets, & du Macarolli par-dessus, un peu de poivre, quelques morceaux de beurre frais, mais beaucoup de parmesan rapé par-dessus; & lui ferez prendre couleur au four, prenant garde qu'il

6 LE CUISINIER

ne sèche. Etant comme il faut, on le sert pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Façon de Macarolli.

Mettez sur une table environ une livre de farine. Faites un creux au milieu; mettez-y un peu de sel; détrempez la pâte avec de l'eau, & ne la faites pas trop dure, ni trop molle. Etendez cette pâte aussi mince que vous pouvez le faire, ou bien jetez un peu de farine sur une nappe; mettez-y votre pâte de Macarolli moitié étendue; passez vos mains par-dessus la pâte, & en tirant de côté & d'autre, elle s'étendra aussi mince que vous voudrez. Ayez de l'eau sur le feu qui bouille dans une grande casserole ou chaudron: jetez-y votre pâte de Macarolli par morceaux, grands comme la main; & quand elle aura fait deux bouillons, ôtez-les, & les mettez dans l'eau fraîche. Etant froids, mettez-les égouter sur un tamis, ou sur une passoire. Prenez ensuite votre plat ou jatte; faites dans le fond un lit de parmesan rapé, ensuite un lit de Macarolli bien étendu. Assaisonnez-les d'un peu de sel, & de poivre, quelques petits morceaux de beurre par-dessus, ensuite du parmesan rapé: continuez de même jusqu'à ce que votre plat soit plein; & à la fin vous l'arroserez d'un verre de crème, de lait doux, & achèverez de le poudrer de parmesan avec quelques petits morceaux de beurre par-dessus. Vous lui ferez prendre couleur au four, & servez-le pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Au-

*Autre Macarolli que l'on nomme
Taillerins.*

Vous ferez la pâte, comme l'autre ci-devant, mais un peu plus épaisse. Vous l'étendrez par abaisses grandes comme de demi feuilles de papier. Vous les couperez par tranches après avoir roulé les abaisses; il faut que les tranches aient deux lignes de largeur. Etant toutes coupées vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante, comme les autres ci-devant. Etant blanchies, rafraîchies, & égoutées, vous mettrez dans le fond du plat que vous voulez servir, du parmesan rapé, & ensuite de vos Taillerins, & les assaisonnerez d'un peu de sel & poivre; vous y ajouterez quelques petits morceaux de beurre, & ensuite du parmesan par-dessus, & continuerez de même, jusqu'à ce que votre plat soit plein. A la fin vous l'arroseriez d'un verre de crème, acheverez de le couvrir de parmesan, lui ferez prendre couleur au four, & le servirez pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Autre Macarolli.

Faites un bord de pâte bien menu & bien façonné autour du plat que vous voudrez servir. Ayez du Macarolli tout prêt comme le premier marqué ci-devant, & un petit brochet cuit à l'eau & au sel. Otez-en l'écaïlle, les arêtes, & levez-le par feuilles. Mettez un peu de parmesan dans le fond de votre plat; ensuite votre brochet que vous avez en feuilles, & puis un lit de Macarolli bien étendu dans le plat.

LE CUISINIER

Arrangez-y ensuite votre brochet, & l'assaisonnez d'un peu de poivre, de sel, d'un peu de muscade rapée, & de petits morceaux de beurre étendus par-dessus. Poudrez-le ensuite de parmesan, & continuez de même jusqu'à ce que votre plat soit plein, en achevant de le poudrer de parmesan, & de le couvrir de quelques morceaux de beurre. Puis faites lui prendre couleur au four. Servez-le pour hors-d'œuvre, ou pour entrée. Vous pouvez vous servir de toutes sortes d'autres poissons en la place de brochet, tant de mer que de rivière, en observant que le poisson d'eau douce que vous servirez, ne sente par la bourbe.

Macarolli aux Huîtres.

Vous aurez du Macarolli préparé, comme ci-devant, & un cent d'huîtres blanchies dans leur eau. Vous ferez un bord de pâte au plat où vous voulez les servir, comme l'autre ci-devant, & ferez un lit de Macarolli & de quelques huîtres. Vous les assaisonnerez d'un peu de poivre, de muscade, d'un peu de sel, & un peu de persil haché; ensuite du parmesan & quelques petits morceaux de beurre. Continuez de même jusqu'à ce que votre plat soit plein; achevez de le poudrer de parmesan, & de le couvrir de quelques morceaux de beurre. Faites lui prendre couleur au four, & servez-le pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Macar-

M O D E R N E .

Macarolli aux Ecrevisses.

Vous aurez du Macarolli tout fait, comme ci-devant, & les queues d'un cent d'écrevisses, Vous aurez un plat avec un bord de pâte, comme l'autre ci-devant. Vous ferez dans le fond de ce plat un lit de parmesan, & puis un de Macarolli; ensuite un lit de beurre, & puis des queues d'écrevisses par-dessus. Poudrez de parmesan. Continuez jusqu'à ce que votre plat soit plein; & puis faites lui prendre couleur au four, & servez pour hors-d'œuvre ou entrée.

Vermiscelli.

Mettez environ une livre de farine sur un tour à pâte, ou table bien nette. Faites un creux au milieu; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de sel, & la détrempez avec de l'eau, en observant que votre pâte reste fort dure. Etendez-la ensuite fort mince. Etant étendue poudrez-la de farine, roulez-la, parez-la des deux bouts, & la coupez par tranches aussi fines que vous pourrez. Etant toute réduite en filets, mettez une casserole d'eau sur le feu; & quand elle bouillira, vous y mettrez votre pâte que vous avez coupée en filets, & qui prend alors le nom de Vermiscelli. D'abord que l'eau aura fait deux ou trois bouillons, mettez votre Vermiscelli dans l'eau fraîche; ensuite tirez-le; égoutez-le dans une passoire, ou dans un tamis de crin. Prenez ensuite une casserole à queue aussi grande, aussi pe-

10 L E C U I S I N I E R

tite que vous le jugerez à propos, selon la grandeur de votre plat. Mettez-y du beurre frais, gros comme un œuf; mettez ensuite la casserole sur le feu. Faites roussir un tant soit peu de beurre. Mettez ensuite une petite poignée de Vermiscelli; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, & parmesan rapé. Ajoutez-y par-tout en dedans quelques petits morceaux de beurre, Continuez d'y mettre du Vermiscelli, en continuant de l'assaisonner de même, lit par lit, jusqu'à ce que votre casserole soit pleine; & puis mettez la casserole sur un fourneau fort doux, prenant garde qu'il ne brûle dans le fond. Vous lui ferez prendre couleur tout-autour dans la casserole, & vous aurez soin de le détacher de la casserole le mieux que vous pourrez. D'abord que vous verrez que votre Vermiscelli sera détaché, & qu'il aura pris couleur de tous côtez, vous le tournerez dessus-dessous dans le plat où vous voulez le servir. Vous mettrez ensuite votre plat sur un rechaud modéré, & vous le couvrirez d'une casserole, l'y laissant un quart-d'heure, ou bien dans un four; le mieux est de le mettre sur un rechaud. Servez chaudement, ayant soin d'égouter le beurre & les bords du plat.

Bouillon portatif en Tablettes.

Mettez dans une marmite un jarret de bœuf coupé en morceaux, un morceau de sept à huit livres de tranche de bœuf, plus, si vous le jugez à propos, selon la quantité de Tablettes que vous voulez avoir, un cuisseau de veau, & le jarret; le tout coupé en morceaux; deux ou trois vieilles poules, ou des coqs.

coqs. Vous y pouvez ajouter un coq-d'Inde, si vous voulez, un couple de perdrix, pour ceux qui veulent faire la dépense. Remplissez votre marmite d'eau; mettez-la sur le feu, & la faites écumer. Étant écumée, mettez-y un bouquet de cinq ou six pieds de celeri, une demi-douzaine d'oignons, deux ou trois carottes, six clous de girofle, une pincée de fleur de muscade, une douzaine de grains de poivre. Couvrez votre marmite, & laissez cuire le bouillon tout doucement devant le feu, afin que la marmite ne bouille que d'un côté, & laissez-le cuire l'espace de dix heures. Passez ensuite le bouillon dans un tamis de crin, & mettez la viande dedans, pour qu'elle ait le tems de s'égoutter, & que le jus puisse bien sortir. Vous pouvez bien aussi passer la viande dans une serviette. Vous laisserez reposer votre bouillon jusqu'au lendemain; alors vous en ôterez la graisse, & vous mettrez votre bouillon dans une marmite sur le feu, en prenant garde de n'en pas mettre le fond, à cause des ordures qui s'y peuvent trouver. Vous le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit tellement diminué, que vous puissiez le mettre dans une casserole à queue. Vous mettrez ensuite ce bouillon dans la casserole; puis vous le mettrez sur un fourneau allumé, afin qu'il bouille toujours, & en bouillant vous ôterez l'écume qui se peut former dessus, avec le dos d'une cuillier à dégraisser, & le ferez réduire jusqu'à ce qu'il soit réduit comme la glace des fricandeaux, en le faisant bouillir sur la fin tout doucement. Mettez-le ensuite dans des plats de terre, ou d'étain, & laissez-le refroidir. Levez ensuite vos Tablettes, qui doivent être fort fermes, si vous avez observé
la

12. LE CUISINIER

la cuisson ; mettez-les sur un tamis de crin, couvrez-les d'une feuille de papier, & tenez-les dans la cuisine dans un lieu temperé, je veux dire, point trop chaud, de manière qu'elles puissent avoir de l'air ; car l'air les séchera plutôt que la chaleur. Vous aurez soin de les tourner de deux jours l'un. Vous pourrez ensuite les couper, aussi grandes, aussi petites, que vous jugerez à propos, ou bien les laisser entières. J'en fais moi-même qui pèsent plus de deux livres, & qui se conservent mieux que quand elles sont coupées. Il y en a qui font un grand mystère, pour faire ces Tablettes ; mais je trouve que ce n'est rien du tout : aussi ne me donne-je point la peine de les faire ; & mes Aides en remettent tout le soin aux simples Garçons.. Quand un Maître donne des grands repas, & qu'il y a seulement une casserole de bon bouillon, d'un mitonnage, ou d'une oille, ou d'un potage aux choux, ou de navets, toutes ces sortes de bouillons sont excellens pour faire des Tablettes ; il n'y a que la couleur & le goût qui les distinguent.

Quand ces sortes de bouillons sont bien clairs, vous les mettez dans une casserole, & les faites bouillir & réduire jusqu'à ce qu'ils soient au même degré de la cuisson des glaces des fricandeaux, & ensuite mettez-les dans des plats. Etant froids, vous levez les Tablettes, & vous les mettez dans un tamis de crin ; étant sèches, vous pouvez les couper, ou les laisser entières. En vous y prenant de même, vous pouvez avoir de toutes sortes de façon, en prenant vos précautions, comme je l'ai marqué ci-dessus. On peut se servir de bouillon de braises dans le même goût des autres ci-devant.

Sou-

Soupe de Fricadelle à la Royale.

Mettez dans un pot de terre environ quatre ou cinq livres de tranches de veau, & une poule. Faites les écumer; mettez-y ensuite une carotte coupée en deux, deux clous de girofle, & une feuille de noix de muscade. Faites bouillir votre pôt tout doucement. Hachez environ une demi-livre de maigre de veau bien fin; mettez-le ensuite dans une casserole avec un bon morceau de bon beurre frais un peu plus gros qu'un œuf. Vous mêlerez le veau, & le beurre ensemble avec une cuillier de bois, afin qu'ils s'incorporent bien l'un avec l'autre; puis vous y mettrez quatre œufs dont vous ôterez le blanc d'un, & les mêlerez bien avec le veau. Ajoutez-y ensuite une jointée de mie de pain, & environ un gobelet de crème douce, & vous mêlerez bien le tout ensemble. Assaisonnez d'un peu de sel & d'un peu de fleur de muscade. Un quart-d'heure avant de servir, vous passerez votre bouillon dans une casserole presque pleine, & le ferez bouillir sur un fourneau. Vous formerez des balles du veau que vous aurez préparé, grosses comme des œufs de pigeon. En les formant vous les mettrez dans de la mie de pain, & ensuite dans le bouillon que vous avez passé dans la casserole, & les laisserez bouillir tout au plus un demi-quart-d'heure. Vous observerez que votre bouillon soit d'un bon goût. Vous dresserez les balles dans un saladier, ou bien dans une jatte, & les tiendrez toujours sur le feu: mettez du bouillon dessus, & ensuite une poignée de mie de pain; & servez sur le champ, de peur que

14 LE CUISINIER

que le beurre que vous avez mis dedans, n'en forte en huile. Ce bouillon sert pour faire cuire du vermicelli, du ris, de l'orge perlé, simplement plein une écuelle. On peut donner de ce bouillon à une personne qui est incommodée.

Potage de Melon.

Ayez des Melons, & coupez-en une pièce dans le flanc de trois doigts de large, quatre pouces de long; tirez-en la graine; ensuite une bonne partie de sa chair, & mettez la chair de ce Melon dans une marmite avec la chair d'un autre bon Melon, en y ajoutant une couple de verres d'eau; puis vous la ferez bouillir. Etant réduite en marmelade, vous la passerez dans une marmite, & vous y ajouterez un morceau de sucre, un petit bâton de canelle, une bouteille de bon vin du Rhin, ou de Champagne, & deux ou trois tranches de citron. Vous mettrez votre Melon dans une marmite avec du lait, & un morceau de sucre, & vous le ferez bouillir simplement un bouillon. Vous l'ôterez du feu un demi-quart-d'heure après; vous l'égouterez, & mettrez un petit cordon de pâte dans le fond d'un plat, pour tenir votre Melon droit. Mettez-le dessus, & couvrez-le de petites brochettes longues comme de grosses épingles, afin qu'il imite un hérisson. Fouettez six ou huit blancs-d'œufs en neige; vous en couvrirez ensuite votre Melon, & le poudrerez tout-autour de sucre fin légèrement, & le mettrez au four; mais que le four ne soit pas trop chaud, & qu'il ne prenne point plus de couleur qu'une meringue; puis vous le retirerez.

rerez. Enfin vous l'ouvrirez, & vous ferez une liaison de quatre ou cinq œufs, & la mettrez avec votre marmelade de Melon, & de vin. Lorsque cela sera lié, vous ôterez le bâton de canelle, & le citron coupé en tranches. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & point trop sucrée. Vous la mettrez dans votre Melon avec quelques tranches de pain grillé, ou séché au four. Vous le servirez chaudement, & le recouvrirez de la porte-pièce. On peut mettre deux ou trois Melons dans un plat, en les faisant dans le même goût.

Autre Potage de Melon.

Ayez une couple de bons Melons; ouvrez-en un par les côtes, comme vous avez fait l'autre ci-devant, tirez-en la chair, & celle d'un autre aussi. Mettez la chair de ces deux Melons dans une marmite avec du bon lait. Etant cuite en marmelade, passez-la dans une étamine, & remettez-la dans une marmite avec un morceau de citron verd, une pinte de bonne crème, & demi pinte de lait. Laissez-la devant le feu doucement, & préparez votre Melon. Etant préparé, mitonnez quelques tranches de pain, après avoir été grillées, ou séchées au four. Achevez de lier votre marmelade de deux ou trois jaunes-d'œufs. Observez qu'elle ne soit pas trop liée, qu'elle soit légère, & d'un bon goût, que le sucre ne domine point. Ôtez-en l'écorce de citron, & le bâton de canelle. Mettez dans le Melon votre pain mitonné & votre marmelade, autrement dite liaison. Couvrez votre Melon de la porte-pièce; & servez chaudement. Vous pouvez
mettre

16 LE CUISINIER

mettre dans un plat des Melons autant que vous jugerez à propos. On fait dans le même goût des Potages de Citrouilles, de Giraumons de même. Le Giraumont approche de la Citrouille, excepté que la chair est jaunée, & beaucoup meilleure que celle de la Citrouille.

Autre Melon à la Paysanné.

Ayez deux bons Melons; ouvrez-en un par les côtes, & tirez-en la semence, & toute la chair. Mettez un bon morceau de beurre frais dans une casserole, & faites-lui prendre un peu de couleur; mettez-y ensuite la chair de votre Melon, & fricassez-la si bien, qu'elle se réduise en marmelade. Ajoutez-y du sel, du poivre, un peu de muscade rapée, & mouillez-la de bon lait. Coupez ensuite la moitié d'un autre Melon par petites tranches point trop épaisses, de deux doigts de large, demi doigt de long, & poudrez-les d'un peu de farine. Mettez un bon morceau de beurre dans une poêle: quand le beurre sera à moitié roux, vous y mettrez vos petites tranches de Melon; vous leur ferez prendre couleur des deux côtes, les retirerez, & les égouterez; & vous aurez du pain coupé en petits dez, & frit dans du bon beurre frais. Etant prêt, vous mettrez votre Melon dans le plat avec un petit cordon de pâte autour pour le tenir droit, ou bien avec de la mie de pain. Vous mettrez dans le Melon votre Melon frit. Vous observerez que la marmelade & le lait soient d'un bon goût, & que le sel ne domine point; & vous la mettrez ensuite dans votre Melon, & du pain frit autant que vous jugerez à propos.

On

On sert ces trois Melons dans un plat à potage. On en panne un, après que les blancs d'œufs ont été mis dessus; le dernier doit rester naturel. On fait aussi un potage de Citrouille dans le même goût que ce dernier Melon.

Soupe de farine hachée à l'Allemande.

Vous mettez une couple de jointées de farine sur une table propre. Vous y casserez sept ou huit œufs dont vous ôtez la moitié des blancs. Vous détrempes ces œufs & la farine avec la lame de votre couteau. Vous la ferez hacher avec des couteaux. Etant bien hachée, vous la mettez dans une passoire; & la première farine qui en tombera, vous la mettez en réserve, pour la remettre avec ce qui restera dans votre passoire, pour la hacher une seconde fois. Vous ferez de même jusques à ce qu'elle soit toute passée; & quand vous voulez vous en servir, vous n'avez qu'à avoir du bon bouillon dans une petite marmite sur un fourneau, & qu'il bouille toujours à mesure que vous y mettez la farine peu à peu, en le remuant toujours avec une cuillier de bois, de peur qu'elle ne se mette en grumolo; dans un quart-d'heure elle est cuite. Cette soupe ne laisse pas d'avoir son mérite, pourvu qu'on observe que le bouillon soit d'un bon goût. Elle imite beaucoup la faumaula. Je n'y trouve pas grande différence, & elle ne laisse pas que d'être très saine. Quand vous voudrez l'avoir en couleur, vous n'avez qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole, & y mettre cette même farine, & la faire roussir, comme un roux, & mettre dans une petite marmite, moitié jus, moitié bouil-

18 LE CUISINIER

lon, & y mettre votre farine rousse; & quand vous voudrez fervir, vous aurez du pain coupé en petits dez, & frit dans le beurre, que vous mettez dedans en servant. Celle-ci a également son mérite, pourvû que le bouillon soit bon. On fait aussi des soupes de gratteculs. On les fait cuire dans de l'eau; on y ajoute une bouteille de vin de Bourgogne, écorces de citron, bâtons de canelle, un peu de sucre, les croûtes d'un petit pain en potage. Quand le tout est cuit, on le passe à l'étamine; & en servant on y met du pain coupé en petits dez frit.

Soupe à la Biere faite avec du pain bis, nommé Pompernicle.

Il faut avoir du pain bis, en ôter la croûte, en raper la quantité que vous jugerez à propos; pour deux bouteilles de biere, deux livres de mie de pain. Mettez fondre un morceau de beurre dans une casserole. Votre beurre étant fondu, il y faut mettre votre pain rapé, & le tenir sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que vous vous apperceviez qu'il prenne couleur, & que votre mie soit croquante; puis jetez-le sur un tamis, pour que le beurre en sorte. Mettez-le ensuite dans une marmite avec vos deux bouteilles de biere; mettez-y un morceau de sucre d'environ une demi livre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, une demi bouteille de vin du Rhin. Mettez le tout ensuite sur le feu, laissez-le bouillir l'espace d'un quart-d'heure; ôtez-en après la graisse, c'est-à-dire, en bouillant, ayez soin de le dégraisser. Observez qu'elle soit d'un bon goût &

& légère. Faites une liaison de trois ou quatre jaunes-d'œufs, & les détrempes avec de la biere, ou du vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc: mettez-la dans votre biere, & ôtez-la sur le champ du feu; ensuite servez. Vous pouvez aussi la faire sans liaison d'œufs. On peut aussi y ajouter du cumin.

Autre Soupe de Biere.

Mettez dans une marmite deux ou trois bouteilles de biere. Mettez-y environ une couple de livres de pain de seigle, ou du pain bis, comme dans l'article précédent; & faites-la bouillir, aiant soin de la bien remuer avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle se mette en bouillie claire. Passez-la ensuite par un tamis de crin. Etant passée, vous la mettrez dans une marmite, ou une casserole, & vous y ajouterez une demi bouteille de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, environ une demi livre de sucre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd; & faites-la bouillir tout doucement. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & aussi liée que vous le jugerez à propos. Il dépend du goût de ceux qui les mangent, de les faire épaisses, ou claires.

Autre Soupe de Biere.

Ayez de la bonne biere blanche; mettez en deux ou trois bouteilles, selon la quantité de soupe que vous voulez avoir, dans une marmite, ou casserole; ajoutez-y environ un quarteron & demi de sucre, un bâton de canelle,

20 LE CUISINIER

une écorce de citron verd. Faites bouillir le tout, & ajoutez-y, pour une bouteille de biere, un bon verre de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc. Observez qu'elle soit d'un bon goût; & pour une bouteille de biere, mettez-y trois ou quatre jaunes-d'œufs détrempés avec la même biere, & remuez-la bien, de peur que la liaison ne tourne. Passez cette biere dans un tamis; & puis servez-la dans ce que vous jugez à propos. Vous servirez à part du pain coupé en petits dez, & frit dans du beurre frais. Toutes ces soupes ont leur mérite dans ce Pays, & sont en grand usage parmi les premiers Seigneurs, sur-tout pour le soir.

Gruau, pour Entremets.

Mettez une couple de livres de gruau au feu avec de l'eau dans une marmite, & faites-le cuire l'espace de trois ou quatre heures, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Passez-le ensuite dans une étamine. Prenez le plus épais, pour en remplir un saladier, ou une jatte; mettez-le dans une casserole avec environ un demi quartier de sucre, un petit bâton de canelle, du beurre frais gros comme la moitié d'un œuf, une pincée de sel; & faites-le bouillir un moment. Versez-le ensuite dans votre saladier ou jatte sur un feu modéré, & couvrez-le d'un couvercle avec du feu dessus. Observez qu'il faut que votre gruau ait une belle couleur dessus, & qu'il faut qu'il se forme un gratin au fond de votre saladier, &c. Servez-le pour entremets.

Autre Gruau.

Votre gruaü étant cuit & passé comme dans l'article précédent, mettez-en dans une casserole ce que vous jugerez à propos pour une écuelle: mettez-y un morceau de beurre frais gros comme une noix, un peu de sel; & faites-le bouillir, en le tenant aussi clair que vous le jugerez à propos. Etant d'un bon goût, servez-le avec du pain coupé en petits dez & frit dans du beurre frais. Servez à part.

Autre Gruau.

Vous aurez du gruaü cuit & passé comme l'autre ci-devant; vous le mettrez dans une casserole avec un morceau de sucre, une écorce de citron verd; un bâton de canelle; vous le ferez bouillir, & le tiendrez aussi clair que vous le jugerez à propos. Ajoutez-y une couple de verres de vin du Rhin. Observez qu'il soit d'un bon goût. Passez-le; mettez-le dans un petit pot de terre couvert de papier, & tenez-le chaudement jusqu'au tems du service. Vous le servirez avec du pain coupé en petits dez & frit dans du bon beurre frais. Servez sur une assiette en particulier.

Autre Gruau à l'Angloise.

Votre gruaü étant cuit, & passé comme l'autre ci-devant, mettez-en dans une casserole autant que vous jugerez à propos, pour en faire une ou deux écuelles. Mettez-y une écorce de

22 LE CUISINIER

citron, un bâton de canelle, un quarteron de sucre, plus ou moins, & faites-le bouillir, en le remuant toujours avec une cuillier de bois. Passez-le ensuite, & mettez-le dans un pot de terre proprement, en y ajoutant une couple de verres de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, une couple de poignées de raisins de Corinthe. Couvrez votre pot avec du papier, & tenez-le chaudement auprès du feu, jusqu'au moment du service. Etant d'un bon goût, on le sert.

Autre Gruau à l'Angloise.

Votre gruaux étant cuit & passé comme il est dit ci-devant, mettez-en dans une casserole la quantité qu'il vous plaira; puis mettez-le dans un pot de terre avec une poignée de sucre blanc, un bâton de canelle, une écorce de citron vert, un verre de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, le jus de deux ou trois citrons. Couvrez le pot, & tenez-le chaudement auprès du feu, observant que votre gruaux soit un peu lié, & d'un bon goût; & servez-le quand on vous le demande. Ces sortes de gruaux sont fort bons pour les personnes incommodées, & pour celles qui veulent conserver leur poitrine, sur-tout le soir pour le dormir.

Bouillie, ou Panade.

On doit prendre les écorces de deux ou trois citrons, selon la quantité de panade que vous voulez faire. Faites tirer ces écorces dans l'eau bouillante dans un pot de terre, bien cou-

couvert. Quand elles sont bien tirées, on doit les ôter, y mettre ensuite de la mie de pain blanc, & faire bouillir le tout ensemble. Remuez-le avec une cuillier de bois, afin que cette mie de pain se réduise en bouillie. Aiant une certaine épaisseur, prenez du bon vin du Rhin, & mettez-en la quantité que vous jugerez à propos, pour la rendre un peu plus claire, & faites bouillir le tout ensemble. Pour une panade d'une écuelle, il faut tout au moins un bon verre de vin du Rhin, au moins deux jaunes-d'œufs bien mêlés. Vous pouvez la tenir aussi claire, & aussi épaisse que vous jugerez à propos; cela dépend du goût des personnes qui la mangent. Quand vous l'avez ôté du feu, mettez-y un jus de citron, & ajoutez-y du sucre en poudre modérément. Observez qu'elle soit d'un bon goût. Dressez-la dans une écuelle, & la servez. Pour une seule écuelle, l'écorce d'un citron suffit.

Bouillie à la Frisonne.

Prenez du lait doux, pour chaque pinte une cuillerée de farine; mêlez cela ensemble, puis mettez-le sur le feu, & tournez-le avec une cuillier de bois jusqu'à ce qu'il bouille. Otez-le ensuite du feu; & mettez-y deux ou trois jaunes-d'œufs, avec un peu de sucre. On peut aussi y mettre un peu d'eau de fleur d'orange.

Soupe de pain de seigle à la Hollandoise.

Prenez un morceau de pain de seigle; ôtez-en la croûte, & fraisez la mie que vous mettez dans un pot de terre avec de l'eau. Fai-

24 LE CUISINIER

tes-la bouillir, en la remuant avec une cuillier de bois pour la former en bouillie épaisse. Mettez-y ensuite du vin du Rhin la quantité que vous jugerez nécessaire pour votre soupe. Faites-la encore bouillir, & ajoutez-y deux jaunes-d'œufs & du sucre en poudre, en observant ce que j'ai marqué touchant la panade de citron.

Soupe de Cumel à la Hollandoise.

Prenez du cumel, mettez-le dans un linge, & faites-le bouillir dans l'eau pour en tirer la force. Lorsque l'eau aura bouilli assez pour avoir pris le goût, ôtez le cumel, & mettez du pain blanc dans l'eau pour en faire une panade épaisse. Mettez-y du vin blanc fort bon, ou du vin du Rhin, pour la rendre plus claire, comme vous jugerez à propos; il ne faut pas la faire trop liquide. Vous y mettrez ensuite du sucre raisonnablement.

Orge perlé au Lait de Beurre à la Hollandoise.

Prenez de l'orge perlé la quantité que vous jugerez à propos; & faites-le cuire avec du lait de beurre l'espace de trois heures, en le remuant de tems en tems, pour qu'il ne tourne, & la marmite où il cuit, ne doit point être couverte. Etant assez cuit & assez lié, ôtez-le du feu, & ajoutez-y du sucre raisonnablement. Tirez-en dans une casserole ce qui vous en faudra pour une douelle. Ajoutez-y un bon verre de lait doux ou crème, tout bouillant; mêlez bien le tout, & servez sur le champ.

Sen-

Soupe au Lait de Beurre.

Prenez du lait de beurre, mettez-y de la mie de pain blanc, & faites-les bouillir ensemble. Détrempez cette mie, en la remuant avec une cuillier de bois: si elle est trop épaisse, versez-y du lait de beurre, & faites la toujours bouillir. Vous mettrez dans un linge une pincée d'anis. La mie étant bien cuite, ajoutez-y un morceau de beurre frais, ou de la crème de lait doux. On peut aussi y mettre une petite poignée de raisins de Corinthe. Ces sortes de soupes sont fort bonnes pour le soir; elles sont fort saines, & sont estimées dans ce Pays-ci.

La manière de cuire des Mastelles ().*

Faites chauffer devant le feu, des deux côtes, votre biscuit nommé *Mastelle*. Etant chaud, mettez-le dans un plat avec du lait bouillant; couvrez-le d'un autre plat, & faites-le étuver doucement. Vous l'arroserez de tems en tems avec le même lait. En le servant, vous y mettrez une liaison d'une couple de jaunes d'œufs avec de la crème. Vous observerez qu'en faisant bouillir le lait, vous y mettrez un bâton de canelle, avec une écorce de citron & du sucre.

Poulets de vendredi à la Frisome.

Vous aurez des petits pains blancs, longs & larges comme quatre doigts; ôtez-en la crou-

(*) C'est un Biscuit grand comme le cu d'une assiette, & de la figure des Biscuits de mer. Il se fait à Malines,

26 L'E C U I S I N I E R

te; trempez-les dans du lait doux, & retirez-les sur le champ. Vous les ferez frire dans du beurre frais, de manière que la couleur soit belle; puis vous les mettrez dans un plat. Prenez ensuite du vin du Rhin, mettez-y du sucre, & versez-le sur les pains. Faites-les écuver ensemble. Vous devez piquer vos petits pains avec de la canelle, en y ajoutant des raisins de Corinthe, après les avoir bien lavés & essuyés avec une serviette. Couvrez-les avec un peu de feu dessus. Il faut prendre garde qu'ils ne soient pas trop secs, & qu'ils soient toujours humides.

Soupe sèche du soir à la Hollandoise.

Vous aurez du pain de seigle, dit *Pompernickle*, que vous découperez par tranches, & du pain blanc que vous découperez aussi par tranches. Vous poserez sur le plat que vous voulez servir, une tranche de pain blanc que vous croîserez sur le pain bis; & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que le fond de votre plat soit plein. Vous jetterez par-dessus un peu de sel avec du poivre, & vous le ferez mitonner avec du bouillon fort gras. Quand le pain sera bien mitonné, & qu'il se trouvera, pour ainsi dire croquant, vous garnirez le bord de votre plat de marmelade de pommes, & vous servirez chaudement.

Autre Soupe à la Hollandoise.

Prenez un pain blanc de sept ou huit pouces de long; vous en ôterez la croute de dessus & des

des deux côtés; & vous trancherez la mie justes dessus la croûte, sans qu'elle la quitte. Vous mettrez entre chaque tranche de pain blanc, une tranche de pain bis. Vous mettrez un peu de sel & de poivre par-dessus. Vous mettrez ensuite ce pain dans une jatte, ou plat creux; vous l'arroseriez d'un bouillon fort gras, le couvrirez d'un couvercle avec de la braise par-dessus, & vous l'arroseriez de tems en tems avec la même graisse dont vous venez de l'arroser. Etant bien croquant par-dessus, tant que faire se pourra, vous y mettrez un bon bouillon à moitié jus de veau; & vous le servirez chaudement. Il faut observer qu'on égoûte bien la graisse, avant que d'y mettre le bouillon.

Sausse à l'Espagnolle.

Prenez trois ou quatre tranches de jambon, & environ deux livres de veau; coupez le tout par morceaux, que vous mettrez dans une casserole, avec une couple d'oignons, cinq ou six gouffes d'ail, une couple de feuilles de laurier, & un demi verre de bonne huile fine; ensuite couvrez votre casserole, & mettez-la sur le feu: prenez garde qu'elle ne brûle. Quand le tout aura pris une belle couleur, vous le poudrez d'un peu de farine, & le mouillerez avec du jus & du bouillon, & une demi-bouteille de bon vin de Champagne, ou de bon vin du Rhin. Vous acheverez de lier cette sausse avec du coulis, & vous y mettrez quelques tranches de citron, après que vous en aurez ôté la peau, un peu de basilic, un peu de thim, clous de girofle, &

28 L'É C U I S I N I E R

& poivre concassé. Vous aurez le soin de bien dégraisser votre saussé, & de la laisser cuire tout doucement. Observez qu'elle soit d'un bon goût, point trop épaisse & d'un bel oeil. Vous la passerez ensuite au travers d'un tamis de soye. Cette saussé peut vous servir pour toutes sortes de viandes, ou de poissons.

Cette saussé peut aussi servir pour en faire une à l'Italienne, en mettant de la ciboule, échalotte, & persil, le tout haché finement, une couple de verres de vin blanc de Champagne, deux ou trois gouffes d'ail entières, & une cuillier à bouche de bonne huile, mettant le tout dans une casserole, avec une cuillerée à pot de votre saussé à l'Espagnolle; & puis faites-la cuire. On y ajoute aussi des champignons frais, ou des truffes aussi fraîches; le tout haché finement.

Cette saussé étant cuite, vous en tirerez les gouffes d'ail. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & la changez de casserole. Cette saussé peut aussi vous servir pour des poulets, pour des pigeons, & pour toutes sortes de viandes, & poissons.

Saussé en Remoulade chaude.

Prenez des oignons, coupez-les par tranches, & mettez-les dans une casserole avec une ou deux cuillerées à bouche de bonne huile. Passez-les un moment sur le feu; mettez-y du jus, du coulis, un verre de vin blanc, trois ou quatre gouffes d'ail, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de fines herbes, clous de girofle, capres hachées, & persil. Observez que la saussé soit d'un bon goût. Mettez-y une cuil-

cuillier à dégraisser de moutarde ; & ensuite passez votre saussé à l'étamine. Etant passée, servez-vous-en pour tout ce que vous jugerez à propos , & pour tout ce qui demande des Remoulades chaudes.

Huile préparée pour toutes sortes de Sausses.

Vous aurez de la bonne huile d'olive que vous mettrez dans une casserole , la quantité que vous jugerez à propos. Pour deux bouteilles d'huile que vous mettrez dans une casserole sur le feu , vous y ajouterez une pomme renette coupée en quatre , un oignon coupé en deux ; & quand vous verrez que votre huile sera bien chaude , & votre oignon presque frit , mettez l'huile dans l'eau fraîche , & fouettez-la avec une fourchette. Mettez-la ensuite dans un pot de terre , & servez-vous-en à tout ce qui demandera de l'huile.

Remoulade chaude verte , autrement dite Ravigote.

Il faut avoir de la ciboule hachée fort fine , du baume , de l'estragon , de la pimprenelle , de chacun une petite pincée. Vous mettrez le tout dans une casserole , avec un peu de jus , & une couple de rocamboles hachées. Vous le laisserez bouillir ; vous y ajouterez une couple d'anchois hachés , un peu de capres , un peu de sel , & du poivre concassé , une couple de cuillerées d'huile d'olive , & une couple de cuillerées de moutarde. Observez que vo-

tre

30 LE CUISINIER

tre saussé soit d'un bon goût; & puis mettez-y un jus de citron. Vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de viandes, comme pigeons, poulets & autres que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi vous exempter d'y ajouter des anchois & des capres, si vous le jugez à propos.

Ravigote au Persil.

Faites blanchir une bonne poignée de persil à l'eau bouillante, & une demi-douzaine de piments verts. Etant blanchis, pressez-les bien; hachez le tout, & pilez-le dans un mortier, y ajoutant une gousse d'ail, une cuillerée d'huile d'olive, (en continuant de piler,) & une couple d'anchois hachez, que vous assaisonnerez de sel & de poivre concassé. Vous y mettrez encore une cuillerée ou deux d'huile d'olive, une cuillerée à dégraisser de coulis, ou de saussé Espagnolle, & vous remuerez bien toujours la saussé avec le pilon. Tirez-la ensuite, & servez-la en particulier sur la table. Elle est bonne à manger avec le rot, & toute autre sorte de viande. Une autrefois on peut y ajouter de la moutarde, pour faire un changement.

Saussé verre à l'Oseille.

Prenez une poignée d'épinards, une poignée d'oseille, une petite poignée de persil, une petite poignée du verd des ciboules; au défaut d'épinards, ou d'oseille, vous pouvez vous servir de la poirée. Lavez-les bien; puis hachez-les, & faites-les piler dans un mortier. Etant bien pilez, pressez-les fort dans une étamine, pour

pour en faire sortir le jus. Mettez enfait dans une casserole un morceau de bon beurre frais, un peu de sel si le beurre n'est pas salé, poivre, muscade rapée, & une pincée de farine mouillée d'un peu d'eau. Liez votre sausse, & ajoutez-y de votre jus verd que vous venez de faire, peu à peu, jusqu'à ce que vous voyez que votre sausse soit d'un beau verd, point trop foncé, & d'un bon goût. Vous vous en servirez pour toutes sortes d'entrées de poulets à la broche, ou de poulardes, din-donneaux, pigeons, & même pour des œufs frais, après avoir été épochez à l'eau.

Sausse douce pour des Cimiers.

Mettez dans une casserole du vin rouge, une demi bouteille de vinaigre, un bon morceau de sucre, un bâton de canelle long comme le doigt, une couple de tranches de citron; faites bouillir le tout. Quelque tems après vous y mettrez environ une demi livre de gelée de groseille. Votre sausse étant d'un bon goût, & prête à servir, passez-la; & puis servez-la dans des saussières pour des cimiers; ou autres vénaisons cuites à la broche. On la peut aussi servir pour des levreaux.

Autre Sausse pour des Cimiers.

Vous aurez des pinevenets, desquels vous tirerez les grains de dedans; il y en a qui n'en ont point. Après les avoir épuchés, vous en mettrez la quantité que vous jugerez à propos dans une casserole, en y ajoutant du sucre autant que vous le trouverez bon; vous devez vous

32 LE CUISINIER

vous régler selon la quantité de sausse que vous voulez faire; une couple de verres d'eau, & une demi-bouteille de vin rouge. Faites cuire ensuite le tout, en observant que le goût soit aigre & doux. On y peut ajouter aussi de la gelée de groseille avec un bâton de canelle. Votre sausse étant cuite, on la sert pour des cimiers. Une autrefois vous pouvez la passer dans un tamis; en la frottant avec une cuillier de bois pour la faire passer; vous en aurez une marmelade fort délicate.

Vous pouvez faire des sausses de gratteculs dans le même goût, ou bien laissez les gratteculs dans leur sausse; c'est une véritable sausse pour des cimiers.

Autre Sausse de Cerises noires pour des Cimiers.

Vous aurez des cerises noires la quantité que vous jugerez à propos; vous en ôterez les queue, & les ferez piler dans un mortier, & les mettrez ensuite dans une casserole avec du sucre raisonnablement, une bouteille de vin rouge, deux verres de vinaigre, un bâton de canelle, une croute de pain à potage, une couple de tranches de citron; & vous mettrez le tout sur le feu. Ces cerises étant cuites, & la sausse d'un bon goût, vous en ôterez la capelle, & les tranches de citron, ou bien tirez-en la marmelade en la passant à l'étamine, & servez cette sausse pour des cimiers & d'autres vénéaisons. En l'hiver on a des cerises séchées; on les pile, & on s'en sert comme des fraîches.

Autre Saussé de Prunes.

Vous aurez des prunes la quantité que vous jugerez à propos, que vous mettrez dans une casserole avec du sucre, de la canelle, des tranches de citron, une bouteille de vin du Rhin, ou bien de vin rouge, & que vous ferez cuire. Etant cuites, vous les passerez dans un tamis, pour en avoir une marmelade. Elle sert pour des cimiers, quoique commune.

Saussé à la crème pour plusieurs sortes de Poissons.

Mettez dans une casserole la quantité de beurre que vous jugez à propos pour une saussé, & du sel modérément, si votre beurre n'est pas salé, une pincée de fleur de muscade en poudre, un peu de muscade rapée, de la crème de lait doux, de la mie de pain selon la quantité de la saussé, une couple d'anchois hachez & du persil haché. Faites cuire votre saussé; & quand vous avez des perches écaillées, bien appropriées, & cuites à l'eau & au sel, vous les dressez dans le plat, & vous mettez cette saussé par-dessus. Vous faites cuire des brochets pareillement, & vous vous servez de la même saussé. Elle sert aussi pour des plies, limandes, carrelets, barbuës, turbots, tranches de cabillau, autrement dit moruë fraîche: elle est aussi bonne pour la moruë salée,

Saussé au Jus d'Orange.

Mettez dans une casserole un petit morceau

34 LE CUISINIER

de beurre frais gros comme la moitié d'un œuf, ou plus selon la quantité de sausse que vous devez faire, manié dans la farine ; ajoutez-y un peu de bouillon, si vous voulez l'avoir blanche, & une pincée de poivre concassé. Faites cuire votre sausse jusqu'à ce qu'elle soit liée raisonnablement. Mettez-y ensuite quelques zests d'orange bien fins, le jus de la moitié d'un orange, ou le jus entier, observant que la sausse soit d'un bon goût ; & vous vous en ferez pour ce que vous jugerez à propos.

Une autrefois, pour la rendre marbrée, vous y pouvez mettre du jus au lieu du bouillon. Une autrefois vous pouvez y ajouter de bon coulis plein une cuillier à dégraisser, ou bien une cuillerée de sausse à l'Espagnolle ; elle en sera beaucoup meilleure. Dans cette sorte de sausse on peut mettre quelques ciboules entières, pour lui donner du goût, & ensuite on les retire. Une autrefois on peut les hacher fort fines. Une autrefois on peut y ajouter des échalottes entières, & les retirer quand on sert la sausse. Il y en a qui les hachent, & qui les laissent dans la sausse ; cela n'est pas mauvais pour ceux qui aiment le haut goût. Une autrefois on y ajoute la moitié d'une rocambole, ou toute entière, mais il faut prendre garde qu'elle ne domine pas ; il vaut mieux y en mettre moins que d'y en mettre trop. Une autrefois, après que votre sausse est liée, vous piquerez une gouffe d'ail avec la pointe de votre couteau, avec lequel vous ferez faire quelques tours à votre sausse, & vous goûterez si elle a la pointe d'ail, mais imperceptiblement ; il vaut mieux y en remettre que d'y en avoir trop mis. Quand

Quand on a du jus de viandes cuites à la broche, on doit s'en servir préférablement au jus qu'on tire. Toutes ces sortes de sausses peuvent se faire, sans le secours du beurre, excepté la blanche, & la marbrée. On peut aussi les faire à l'huile; & elles se nomment alors *Sausse à l'Italienne*. Quand on n'a point de jus d'orange, on se sert de celui de citron.

Sausse verte pour l'Agneau à l'Allemande.

Vous aurez une poignée de bled en herbe, une petite poignée d'oseille, un verd ou deux de ciboule, ou bien une tranche d'oignon; le tout étant lavé, vous le ferez bien piler, en y ajoutant une croute de pain grillé & trempé dans du vinaigre. Le tout étant bien pilé, vous le mettrez dans une casserole; vous y ajouterez un peu de sucre, un brin de sel, & vin du Rhin. Vous observerez que cette sausse doit être aigre-douce. Ceux qui la font, c'est à eux à y donner le goût pour la rendre traitable: je ne peux donner que la manière de la faire, mais non pas le goût. Cependant on observera que le sucre n'y domine pas trop. En pilant le bled, on y ajoute quelques zests de citron; cela lui donne un goût fort gracieux. Cette sausse peut servir aussi pour des œufs qui sont pochez à l'eau; & on peut la nommer, en la servant sur des œufs, *des œufs au verdelladon*.

Sausse blonde de Perdrix.

Coupez environ deux ou trois livres de tran-

36 LE CUISINIER

ches de veau, plus ou moins, c'est-à-dire, selon la quantité de fausse que vous avez besoin. Coupez-le par petites tranches, & les arrangez dans une casserole avec quelques tranches de bon jambon. Vous aurez une Perdrix ou deux qui aient un bon fumet, bien épluchées. Vous les couperez en quatre quartiers, & vous les arrangerez sur votre veau, & les foyes pareillement, après en avoir ôté l'amer. Vous y ajouterez aussi quelques petits oignons entiers, une carotte coupée en deux, une couple de racines de persil, une couple de pieds de celeri bien appropriés, & une cuillerée de bon bouillon. Vous couvrirez votre casserole de son couvercle le plus juste qu'il vous sera possible, & vous la lutterez tout-au-tour avec du papier trempé dans du blanc-d'œuf, & la mettrez sur un fourneau allumé modérément. Vous observerez que, lorsque vous appercevrez que les tranches de veau voudront s'attacher à la casserole, vous la découvrirez, & leur ferez prendre couleur comme à un jus de veau, légèrement. Vous y ajouterez un morceau de beurre frais pour faire détacher le gratin. Vous les poudrez ensuite d'une bonne pincée de farine; & vous les mouillerez d'un bon bouillon, autant qu'il en sera nécessaire. Il faut observer que cette fausse doit être fort légère. Vous y mettrez une demi-bouteille de vin de Champagne, plus ou moins selon la quantité de fausse que vous faites, quelques gouffes d'ail, clous de girofle, branche de thim & de basilic, & un demi verre de bonne huile d'olive. Votre fausse étant cuite, & bien dégraissée, vous la passerez dans un tamis de soye, & vous la mettrez en réserve dans un pot

pot de terre verni; & servez-vous-en au besoin. Cette sausse est très-excellente pour former des sausses à l'Italienne, pour des perdreaux dépezés, ou enfilez, pour des poulets, poulardes enfilées & autres viandes; & pour former toutes sortes de petites sausses de fantaisie, comme les suivantes.

Autre Sausse blanche pour toutes sortes de blancs, autrement dite à l'Epoulette.

Vous couperez des tranches de veau bien minces, & les arrangerez dans une casserole, & des tranches de jambon bien approprié; vous observerez qu'il ne soit point mauvais. Vous y mettrez une poule coupée en quatre quartiers, en observant de même qu'il n'y ait pas de sang ni rougeur à la carcasse, une carotte coupée en deux, deux ou trois racines de persil, trois ou quatre pieds de celeri bien appropriez, & deux oignons. Vous mouillerez moitié eau, moitié bouillon, & le mettrez sur le feu, & le ferez bien écumer; ensuite vous y mettrez deux ou trois clous de girofle, une branche de thim, une de basilic, & trois ou quatre gouffes d'ail. Vous acheverez de remplir votre casserole de bon bouillon, & vous la couvrirez bien, que le couvercle joigne, & la luttèrez avec du papier trempé dans du blanc-d'œuf. Deux heures après vous détremperez de la farine avec du bouillon froid; ce qu'il sera nécessaire pour lier cette sausse légèrement, avec une demi bouteille de vin de Champagne, vin du Rhin, ou bien quelque autre bon vin blanc. Vous la laisserez cuire ainsi, & à la fin vous observerez qu'elle soit d'un bon goût, & la passerez dans un tamis.

38. LE CUISINIER

& vous vous en servirez pour tout ce qui demandera des blancs., comme pour toutes sortes de filets de volailles.

Sauſſe à l'ivoire liée.

Vous mettrez dans une casserole quelques bardes de lard, tranches de veau bien minces, & tranches de jambon; ensuite quelques tranches d'oignons. Vous y mettrez trois à quatre poulets qui vous serviront pour entrée, bien appropriez & accommodés comme pour entrée de broche. Vous mettrez l'estomac en bas sur le veau, & sur le jambon. Vous les assaisonnerez de sel, & poivre en grains modérément; un peu de basilic, & du thim, une feuille de laurier cassée en deux morceaux, & une couple de gouffes d'ail. Vous les couvrirez, & les ferez cuire feu dessus & dessous modérément, en prenant garde qu'ils ne prennent point de couleur, & que les poulets soient bien blancs. Etant cuits & prêts à servir, vous tirerez les poulets de la casserole, & les tiendrez bien chaudement. Vous mettrez dans leur casserole de votre coulis blanc la quantité qu'il en sera nécessaire; vous ferez bouillir le tout, & vous le passerez dans un tamis de crins. Vous y ajouterez ensuite le blanc d'un poulet cuit à la broche pilé, & le passerez à l'étamine. Vous observerez qu'il soit d'un bon goût. Vous y ajouterez un peu de jus de citron; vous dresserez vos poulets dans le plat que vous voulez servir, & vous mettrez votre sausse par dessus. Ceux qui voudront la faire à moindre frais, lorsque les poulets sont cuits, il n'y a qu'à mettre dans leur nourriture une pincée de farine, &

& la mouiller de bouillon. Vous y ajouterez un verre de vin blanc , & les assaisonnerez comme il est marqué ci-devant. La sausse étant d'un bon goût, on la passe dans un tamis proprement, & on la met sur les poulets. Si l'on veut, on y peut ajouter une cuillier à bouche de bonne huile pour ceux qui l'aime; cela lui donnera une excellente qualité. Comme tout le monde n'aime pas l'huile, c'est pourquoi je le laisse en arrière. Ceux qui ont des champignons, peuvent s'en servir; mais je n'en parle pas, parce qu'ils ne sont pas communs partout. On peut servir ces sortes de poulets cuits de cette manière-là, avec toutes les sausses qu'il est possible d'imaginer. Plusieurs servent ces poulets cuits à la broche avec une sausse blanche dessus, & la nomment *Sausse à l'ivoire*; mais pour moi, voilà la manière dont j'en use. On peut couper ces poulets également par quartiers, & les servir avec une sausse blonde de perdrix, & tirer leur nourriture pour les bonifier, & faire usage de l'huile.

Sausse au Persil à l'Angloise.

Vous ferez blanchir du persil à l'eau, qui veut dire cuit, mais un peu ferme. Vous le presserez bien, & le hacherez finement. Vous mettrez dans une casserole un morceau de bon beurre, une pincée de farine, un peu d'eau, & une pincée de sel si votre beurre n'est pas salé. Vous ferez cuire votre sausse; étant cuite vous y détremperez votre persil haché. Cette sausse se met ordinairement sur des poulardes, & pigeons bouillis, jarrets de veau bouillis, pour

40 LE CUISINIER

des soles & autres poissons qui demandent une sausse au persil.

Autre Sausse au Persil.

Vous aurez du persil blanchi, & haché comme l'autre ci-devant. Vous mettrez dans une casserole une petite cuillerée à pot de votre sausse blonde de perdrix; ou bien moitié sausse à l'Espagnolle, & moitié coulis, un peu de bon bouillon, un verre de bon vin blanc, deux tranches de citron après en avoir ôté l'écorce, une couple de gouffes d'ail, & une pincée de poivre concassé; ensuite vous laisserez cuire votre sausse à une réduction raisonnable, légère. Vous en tirerez le citron, l'ail, & détrempez le persil que vous mettrez dedans sans le laisser bouillir davantage. Vous observerez qu'il soit d'un bon goût; & servez-vous-en pour tout ce qui demande sausse au persil. Cette sausse est également bonne pour toutes sortes de poulets, poulardes, dindons, dindonneaux, pigeons cuits à la broche ou bouillis, pour une poitrine de veau cuite dans une braïse qu'on nomme *Perdrouillet*. On nomme cette sausse présentement *Sausse à la pluche verte*; pour moi je ne saurois lui donner d'autre nom que *Sausse au persil*.

Autre Sausse au Persil.

Vous aurez du persil épluché par feuilles. Vous mettrez dans une casserole un morceau de bon beurre frais. Pour deux poulets, il en faut du moins un demi quarteron. Vous y mettrez une petite pincée de farine, un peu de
de

de sel si le beurre n'est pas salé, un peu de muscade rapée, une pincée de poivre concassé, un ou deux anchois hachez, une cuillier à dégraisser pleine de sausse à l'Espagnolle, ou bien de coulis, & un peu de bouillon. Vous lierez votre sausse. Etant prête à servir, vous y mettrez vos feuilles de persil sans le faire bouillir, & un citron coupé en petits dez, après en avoir ôté l'écorce. Cette sausse sert pour des poulets cuits à la broche, & poulardes, dindons, & pigeons.

Autre Sausse au Persil.

Vous mettrez dans une casserole du coulis, du jus, ou bien une sausse à l'Espagnolle, ou autrement de la sausse blonde de perdrix. Si c'est du coulis, vous y ajouterez un bon verre de vin de Champagne, une gousse d'ail hachée, une pincée de poivre concassé, une cuillier à bouche de bonne huile, & vous le ferez bouillir; ensuite vous mettrez une poignée de feuilles de persil, & vous le laisserez cuire tout doucement sans couvrir la casserole, afin que le persil soit toujours verd. Le persil étant cuit, mettez-y un jus de citron. Observez que votre sausse soit d'un bon goût, & servez-vous en pour des poulets, pigeons, & pour tout ce que vous jugerez à propos.

Sausse à Ravigotte blanche.

Vous aurez du baume, de la pimprenelle, de l'estragon, de la petite civette, de chaque une pincée, que vous ferez bouillir une couple de bouillon; ensuite vous les hacherez, & pi-
C 5 lerez

42 LE CUISINIER

lerez bien, en y ajoutant la moitié d'une gousse d'ail. Etant pilées vous mettez ces herbes dans une casserole avec un peu de coulis blanc, une couple de cuillerée de bonne huile, une pincée de poivre, un demi verre de bon vin du Rhin, ou de Champagne. Vous ferez bouillir le tout; vous observerez que votre sausse soit d'un bon goût, & vous la passerez à l'étamine. Cette sausse est bonne pour toutes sortes de volailles, & autres viandes qu'on juge à propos. Ceux qui n'ont point de coulis blanc, peuvent se servir d'un morceau de beurre manié dans la farine, & le mouiller de bouillon, mais toujours d'huile, ou bien se servir de jaunes-d'œufs durs pilez, simplement pour lier la sausse. Le principal est d'observer que le goût soit bon, & léger, c'est-à-dire, pas trop lié. Si l'on veut, on peut la mettre en couleur, en se servant de sausse à l'Espagnolle, ou bien de la sausse blonde de perdrix. On y peut ajouter, si l'on veut, un anchois. La moutarde n'y fait pas de mal pour ceux qui l'aiment. En prenant une pincée de baume, le faire blanchir & hacher, & le mettre dans une casserole avec un peu de sausse à l'Espagnolle légère, ou de la sausse blonde de perdrix, une pincée de poivre concassé, jus de citron, cela forme une excellente sausse. L'estragon, & la pimprenelle, chacun en particulier, en les accommodant de même, forment la même sausse, & portent leur *nom propre*. L'estragon blanchi sans être haché, forme le même goût, & la pimprenelle de même; & ces sortes de sausses sont excellentes pour toutes sortes de viandes piquées, & entrées de broche.

Sauf-

Sausse au Fenouil.

Vous couperez une livre de veau par petits morceaux, une couple de tranches de jambon; vous arrangerez le tout dans une casserole; vous y mettrez un oignon coupé en quatre, & une petite carotte coupée par petits morceaux. Vous mettrez ensuite ceci à suer sur le feu tout doucement; & dès que vous appercevrez que le veau est cuit, vous y mettrez un petit morceau de beurre frais pour détacher le gratin. De plus vous y mettrez une bonne pincée de farine, & la mouillerez de bouillon, & de jus; quelque tems après vous aurez une poignée de fenouil verd que vous y mettrez pour lui en donner le goût. Vous y ajouterez une gouffe d'ail, deux clous de girofle, & vous aurez soin de bien dégraisser votre sausse. Vous observerez qu'elle soit d'un bon goût, bien dégraisée, & vous la passerez dans un tamis de soye, & servez-vous-en au besoin. Cette sausse est bonne pour des pigeons à la broche & poulets.

Quand on a de la sausse blonde, ou du coulis, il n'y a qu'à mettre une cuillerée dans une casserole avec un peu de bouillon, & y mettre du fenouil un peu concassé; ce qui fait le même effet. Quand on n'a pas du fenouil, comme dans l'hiver, on peut se servir de ses graines. Ce n'est pas tout-à-fait si gracieux, mais cela peut passer. On tient ces sausses aussi fortes, & aussi légères qu'on le juge à propos; cela dépend de l'Officier qui travaille, non des goûts des Seigneurs. Les sausses ne sont proprement que des idées qui viennent à l'Officier en travaillant; pourvu qu'on ait bon jus, bon bouil-

44 LE CUISINIER

bouillon, bon coulis, il n'est pas difficile à celui qui a du bon-sens, de diversifier les fausses. Car avec une échalotte, jus, & coulis, fausse à l'Espagnolle, une tranche de citron, du poivre concassé, un verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, & une cuillier à bouche de bonne huile; en faisant bouillir tout cela un moment, & observant que le goût en soit bon, cette fausse peut servir pour toutes sortes de viandes. Une autrefois on la peut changer par un champignon haché, ou une truffe dans la saison, ou par quelques mousserons dans la nouveauté. La pierre fondamentale de cet Art, c'est le bon bouillon, & la conduite, & le bon goût de l'Officier qui travaille. Quand on est habile homme, on peut faire de peu quelque-chose de bon.

Sausse à l'ivoire claire.

Mettez dans une casserole une livre ou deux de maigre de veau coupé, quelques tranches de bon jambon. Vous y mettrez ensuite une couple de poulardes lardées de gros lard bien assaisonné. Si vous les voulez servir pour entremets froids, il faut qu'elles soient lardées ainsi: si c'est pour entrées, il ne faut point les larder; & ensuite vous les assaisonnerez de sel, & poivre en grains, quelques clous de girofle, une fleur ou deux de muscade, un oignon coupé en quatre, ou deux s'ils sont petits, & une gouffe d'ail. Couvrez-les ensuite dessus comme dessous; & vous y mettrez une couple de verre de bon vin de Champagne, ou bien de vin du Rhin. Achevez de les mouiller de bon bouillon, & deux cuilliers à bouche de bon-

bonne huile, & faites-les cuire tout doucement. Les poulardes étant cuites, & prêtes à servir, vous passerez leur bouillon dans une casserole proprement, & vous observerez qu'il soit d'un bon goût. Vous mettrez dans ce bouillon trois ou quatre blancs d'œufs un peu fouêtez pour le clarifier, car il ne sauroit être trop clair, & vous le passerez ensuite dans une chausse, ou dans une étamine en double : vous dresserez sur le champ vos poulardes, & vous mettrez cette sausse dessus ; ce qui doit se faire avec promptitude. Si vous voulez les servir froids, quand la gelée est clarifiée, vous la mettrez sur vos poulardes, & vous l'arrangez le plus proprement que vous pouvez. Vous pouvez couper des poulardes en quatre quartiers, les faire cuire, & servir de même ; comme aussi des poulets, des pigeons, dindonneaux, des tendrons de poitrine de veau de deux ou trois pouces longs & larges ; ou bien la poitrine tout entière si on le juge à propos. Vous pouvez couper des poulets comme pour fricasser, & faire la braïse comme il est marqué ci-dessus, & y ajouter une poule coupée en quartier ; & quand la poule & le veau sont cuits, vous y mettrez vos poulets dépezés, & les ferez cuire dans ladite braïse. Etant cuits vous les tirerez égouttez, les approprierez, & les dresserez dans le plat que vous voulez servir. Vous clarifierez le bouillon de la braïse comme il est marqué ci-devant, & le mettrez par-dessus vos poulets dépezés, & vous nommerez cette entrée *Fricassée de Poulets à l'Yvoir*. On a soin d'y ajouter quelques tranches de citron bien fines. Une autrefois vous pouvez les mettre sur des atteleurs d'argent ou de bois tels qu'on les a, les arranger dans

46 LE CUISINIER

dans un plat ; & mettre le bouillon clarifié dessus ; & le laisser refroidir , & on les sert à froid sur une serviette , ou bien pour garnir des poulardes que vous avez accommodées dans le même goût.

Saïsse au Bain-marie au parfum de Celeri.

Vous aurez 2. ou 3. l. de tranches de veau coupé par morceaux ; une poule de même. Vous mettrez le tout dans une casserole ; vous le mouillerez de bon bouillon ; vous y mettrez environ $\frac{1}{2}$ l. de bon jambon bien dégraissé, 10. à 12. pieds de bon celeri coupez en tronçon. Vous ferez bouillir le tout pour le bien écumer, & sur le champ vous le mettrez dans un pot d'étain à double vis qui est faite en forme de boule ; vous y ajouterez un clous de girofle, une couple d'oignon, 2. ou 3. racines de persil ; une carotte coupée en quatre. Vous boucherez bien votre boule, & la mettrez dans une marmite pleine d'eau qui bouille. Il faut observer qu'il ne faut point que la boule touche le fond de votre marmite, ni les côtes, mais toujours suspendue dans l'eau. Si elle portoit sur le fond de la marmite, elle pourroit se fondre. Vous le laisserez cuire ainsi au moins 6. à 7. heures, & ensuite vous le passerez dans une double étamine, & vous le tiendrez dans un lieu froid, & vous vous en servirez au besoin. Ce bouillon est bon pour toutes sortes de volailles, & petits gibiers, comme pour des poulets cuits pour rôt, les dépécer, & y ajoutant de ce bouillon, un peu de beurre frais, une échalotte, cela fait une saïsse assez merveilleuse. On peut servir les poulets entiers si on le juge à propos. Au lieu de beurre, on peut se servir d'un peu de bonne huile, & une rombole.

Avec

Avec ce même bouillon, on peut se servir de baume, de pimprenelle, de l'estragon, de la petite civette, & peut se servir chaude, ou froide, pour telle viande qu'on jugera à propos. Il n'y a qu'à observer le goût en toute chose; à quoi on doit se régler qui est le principal de tout. On peut aussi se servir de fenouil, & de cerfeuil; & le tout, lesdites herbes chacune en leur particulier, forme une sausse qu'on peut exposer sur toutes sortes de viande, soit en braise, soit en broche.

Sausse aux Oignons.

Faites cuire des oignons dans la cendre, en observant qu'ils ne brûlent, afin qu'ils puissent rester blancs. Etant cuits vous les épluchez proprement, & les faites piler. Vous mettrez ensuite un morceau de beurre frais dans une casserole; étant fondu vous y mettrez vos oignons, ensuite un peu de bouillon, sel, poivre & un filet de vinaigre. Vous observerez que la sausse soit d'un bon goût, & la passerez à l'étamine, & servez-vous-en pour des gigots de moutons à la braise, pour des poulets, & poulardes. On y peut ajouter, si on le juge à propos, un peu de safran. Une autrefois lorsque les oignons sont cuits & pillez, en les mettant dans la casserole, on n'a qu'à y mettre un peu d'huile, du jus, & de la sausse à l'Espagnolle, ou bien un peu de bon coulis. Observez qu'elle soit d'un bon goût, & la passez à l'étamine, & servez-vous-en comme de l'autre ci-devant. Pour les jours maigres, il n'y a qu'à se servir de bouillon maigre, jus, & coulis maigre, lorsqu'on veut la faire blonde. On peut s'en servir pour toutes sortes de poissons grillés, ou bouillis.

CHA-



CHAPITRE II.

Du Bœuf.

Pain de Bœuf à l'Italienne.

Ayez un bon aloyau de bœuf; levez-en les filets, & tous les os, & la plus forte partie de la chair, & n'en laissez que l'épaisseur d'environ un doigt après la peau. Coupez ensuite tout ce que vous en avez levé, c'est-à-dire, tout le meilleur de la chair, par petits morceaux gros comme le pouce : applatissez-les bien minces avec votre couperet. Etant tous applatis, mettez-les dans un plat, ou bien dans une casserole, & les assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, gouffes d'ail, champignons, truffes fraîches, si vous en avez; le tout haché finement; ajoutez-y fines herbes, fines épices, un verre, plus ou moins, de bonne huile, une couple de jus de citrons, trois feuilles de laurier; laissez-les mariner ainsi deux ou trois heures. Hachez ensuite un morceau de veau d'une couple de livres, autant de graisse de bœuf, un morceau de lard: assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, échalottes, ciboules, pointes d'ail, fines herbes, fines épices, environ une livre de mie de pain cuite dans du lait, & six œufs. Le tout étant bien haché, faites-en un lit sur la peau de votre aloyau, de l'épaisseur d'un écu. Faites ensuite un lit des tranches de bœuf que vous avez
pré-

préparées sur la surface; vous aurez environ une demi ou une livre de jambon haché fort fin; vous en semerez sur vos tranches de bœuf que vous avez posées sur la surface; vous mettrez un autre lit de tranches de bœuf par-dessus; ensuite un lit de farce, & continuerez de même jusqu'à ce que votre pain soit formé. Etant fini, vous joindrez les peaux par-dessus le mieux que vous pourrez, & le tiendrez rond, le ficellerez bien tout-autour, & le ferez cuire en bonne braise. Etant cuit, tirez-le; ôtez-en les ficelles; parez-le proprement, & le dresserez dans le plat où vous voulez le servir, en mettant une sausse à l'Italienne par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois vous pouvez le paner de parmesan, & lui faire prendre couleur au four, & le servir avec une sausse à l'Espagnolle. Une autrefois vous laisserez un creux au milieu, pour y pouvoir mettre une douzaine de pigeons, avec toutes sortes de fourniture que l'on peut avoir selon les saisons. Vous pouvez vous servir de cailles, d'aloettes, de grives, ou telles autres volailles que vous jugerez à propos.

On peut former ces Aloyaux en long, & les faire toujours de la même manière, comme il est marqué ci-dessus. On les peut faire aussi gros, ou petits qu'on le juge à propos.

Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne.

Vous aurez une couple de bons filets de bœuf tendres & mortifiez; vous les parerez de toutes leurs peaux, & les couperez ensuite par petites tranches bien minces; vous les applatirez avec le dos de votre couteau, & les met-

trez ensuite dans un plat, en les assaisonnant de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, pointe d'ail, champignons & truffes fraîches si on peut en avoir; le tout haché finement, en y ajoutant fines herbes, fines épices, demi verre de bonne huile, le jus de deux citrons, une couple de feuilles de sauge hachées, deux ou trois feuilles de laurier entières. Garnissez ensuite une casserole de bardes de lard depuis le bas jusqu'en-haut: appliquez-y de vos petites tranches de bœuf que vous avez préparées, pour former une croute; vous aurez une farce toute prête, comme il est marqué à l'Article précédent; vous en ferez un petit lit sur les-dites tranches que vous avez posées depuis le bas jusqu'en haut. Faites ensuite un lit de vos petites tranches dans le fond de votre casserole, & un lit de petites tranches de jambon bien minces, ensuite un lit de farce, & continuez de même jusqu'à la fin. Etant fini, couvrez-le de bardes de lard, & faites-le cuire au four, ou bien feu dessus & dessous. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous; ôtez-en les bardes de lard, appropriez-le, & le dressez dans son plat où vous le voulez servir; mettez une sausse à l'Espagnolle dessus, & servez chaudement. Ceux qui ne veulent pas faire la dépense de filets de bœuf, peuvent se servir d'une noix de bœuf tendre & mortifiée.

Autre Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne.

Vous aurez deux filets de bœuf préparés comme les autres ci-devant; ayez une farce à pou-

poupeton toute prête, & une farce à la crème (*). Vous garnirez une casserole de papier beurré ; vous couvrirez ce papier de farce à poupeton de l'épaisseur de deux écus ; ensuite vous poserez un lit de vos petites tranches de bœuf tout-autour au fond de la casserole de la largeur de trois doigts ; puis un lit de petites tranches de jambon, & un lit de farce ; & continuez de même jusqu'à la hauteur de votre casserole. Vous avez un ragoût d'une demi-douzaine de petits pigeons , accompagnez de ris de veau , de crêtes , champignons , truffes fraîches si vous en avez ; & le tout presque cuit , & d'un bon goût. Couvrez votre pain de vos petites tranches de bœuf ; ensuite couvrez-le de bardes de lard , & faites-le cuire au four , ou bien feu dessus & dessous. Etant cuit , tournez-le dessus-dessous ; ôtez-en le papier ; dressez-le dans son plat ; faites-y un trou de la largeur d'un écu ; mettez-y un peu d'essence de jambon s'il est nécessaire : remettez la pièce dessus , & masquez-le d'essence de jambon , puis servez chaudement. On peut faire cette entrée aussi grande , ou aussi petite qu'on le juge à propos. On y peut mettre aussi des ragoûts , des filets de toutes sortes de volailles , ou de gibiers. Vous pouvez aussi former de petites timbales dans le même goût , en y mettant de petit salpicon dedans.

(*) Vous trouverez la manière de les faire toutes deux dans le Tome premier, Chapitre des Farces, pages 259. , 260.

52 LE CUISINIER

Filets de Bœuf à l'Orange-Nap-sauvienne.

Ayez un filet de bœuf ; ouvrez-le d'un bout à l'autre ; tirez-en une bonne partie de la chair ; applatissez ensuite votre filet entre deux linges aussi large que vous le pouvez faire. Coupez ensuite la chair que vous en avez tirée en petits dez ; ajoutez-y la chair d'une poularde en dez, la chair d'une perdrix de même, une couple de tranches de jambon en dez, des champignons, des truffes fraîches de même si vous en avez, comme aussi des cornichons ; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, pointe d'ail, fines herbes, fines épices ; vous y ajouterez un peu de farce à la crème gros comme une perdrix (*). Mêlez le tout ensemble ; remplissez-en votre filet de bœuf d'un bout jusqu'à l'autre, & le reformez, en le couvrant tout du long, pour que rien n'en sorte. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, de tranches de veau & de jambon, & quelques tranches d'oignons ; mettez-y votre filet, en le tournant en rond dans le fond de votre casserole ; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, thim, & basilic, trois clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade : couvrez-le dessus comme dessous, & faites-le cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant cuit, & prêt à servir, tirez-le, & prenez garde de ne pas le casser : dressez-le dans

(*) On peut trouver la manière de la faire au Tome premier page 260.

dans son plat; tirez-en la fiscelle, & tenez-le chaudement. Mettez dans la casserole dans laquelle il a cuit, une cuillerée à pot de bon bouillon, & faites-le bouillir un moment; passez-le ensuite dans un tamis de soye, & mettez-le dans une casserole, & ayez soin de le bien dégraisser, & faites-le diminuer en le faisant bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à un plein verre. Ajoutez autant de bonne crème douce de lait, que vous aurez fait bouillir à part; puis, pour lier la sausse, vous y ajouterez un morceau de bon beurre frais gros comme la moitié d'un œuf manié dans la farine. La sausse étant liée, & d'un bon goût, vous la mettrez par-dessus, & servirez chaudement. Ceux qui ne voudront pas se servir de cette sausse, n'ont qu'à faire une sausse à l'Italienne, ou bien une à l'Espagnolle. Vous pouvez couper ce même filet quand il est préparé, par la moitié, & coudre les ouvertures, afin que rien n'en sorte; ou bien par deux ou trois parties, & le faire toujours cuire comme le premier, & le servir avec la même sausse; ou bien le panner de mie de pain, & lui faire prendre couleur au four. Vous le servirez sur une remoulade froide, ou chaude, ou bien une sausse à la Ravigotte. On peut faire des filets de veau de la même manière.

Tête de Bœuf à l'Angloise.

Ayez une tête de bœuf; tirez-en les os des bajoux; levez ensuite la chair des bajoux, & mettez-les tremper dans de l'eau fraîche pendant cinq ou six heures. Retirez-les ensuite; mettez-les dans un pot de terre, & assaisonnez.

54 LE CUISINIER

nez-les de sel, de poivre, clous de girofle, fleur de muscade, petite poignée de grains de genièvre, un peu de salpêtre, cinq ou six feuilles de laurier, thim, basilic, marjolaine, sauge, un peu de romarin, un citron coupé en tranches après en avoir ôté la peau, deux bouteilles de bon vin blanc. Couvrez bien votre pot, & le laissez mariner ainsi, au moins vingt-quatre heures; faites-les cuire ensuite avec toute leur marinade, en y ajoutant autant d'eau, qu'ils puissent tremper, & faites-les cuire tout doucement. Il faut avoir un ragoût tout prêt, composé de ris de veau, de crêtes, de palais de bœuf, de champignons, de truffes sèches, de morilles sèches, ou bien de fraîches dans la saison, & de petites andouillettes de farce de godiveau. Les bajoux étant cuits, tirez-les, égouttez-les, appropriez-les, & les dressez dans leur plat. Observez que le ragoût soit d'un bon goût; mettez-le par-dessus, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder les bajoux de tête de mouton dans le même goût.

Autre Tête de Bœuf à l'Angloise en Roulades,

Levez la chair des bajoux, comme vous avez fait ci-devant; trempez ensuite les bajoux dans l'eau bouillante, pour en ôter la peau qui est en dedans; puis lardez-les de quelques gros lardons de lard, & de jambon en longueur, sans percer la fleur. Marinez-les comme les autres ci-devant, & qu'ils restent le même tems dans la marinade, au bout duquel tems vous les rou-

roulerez bien ferrez, les fiscellerez aussi ferme que vous pourrez, & les ferez cuire avec leur marinade, en y ajoutant de l'eau. Etant cuits, vous les servirez avec le même ragoût, comme les autres ci-devant, ou bien avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. Vous pouvez aussi les couper en tranches si vous voulez, & les servir avec une sausse à l'Espagnolle. On peut aussi les servir froids, en les laissant refroidir dans leur marinade où ils ont cuit. On accommode les bajoux de tête de veau dans le même goût, comme aussi de mouton. Pour ce qui concerne les palais, dès-lors qu'ils sont cuits à l'eau & au sel, ou bien dans une braise, on les nettoye proprement, & on les met dans un petit assaisonnement. On les panne; on les fait griller, & on les sert pour hors-d'œuvres. On sert dessus telle sausse qu'on juge à propos. On les met aussi au gratin en les mettant dans un plat avec quelque petite farce dessous. On les arrose d'un peu de coulis; & on les poudre de parmesan, ou bien on les couvre d'une barde de lard, & on les met au four, mais toujours préparé dans le même goût, sans parmesan; & ensuite quand on veut servir, on ôte les bardes de lard, & on égoute bien la graisse, en appropriant de même les bords du plat, & on met une sausse à l'Espagnolle fort légère dessus. On les trempe aussi dans des œufs pannez & frits, garnis de persil frit de même. On les met aussi en roulade avec une petite farce fine crue, & on les fiscelle, & on les met en braise. On les sert ensuite avec telle sausse qu'on juge à propos pour petites entrées, ou pour entremets, sans parler de plusieurs autres façons qu'on ne peut pas expliquer par écrit.

56 LE CUISINIER

Bœuf à la Mode à la Hollandoise.

Mettez dans un pot un morceau de bœuf de la tranche, la quantité que vous jugerez à propos ; assaisonnez-le d'un peu de sel, poivre, feuilles de laurier, basilic, & thim ; & mettez-le entièrement dans le vinaigre. Couvrez-le, & le tenez dans un lieu frais l'espace de trois ou quatre jours. Vous l'en tirerez ensuite, & le larderez de gros lards, l'assaisonnant bien de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Vous garnirez ensuite un pot de terre de quelques bardes de lard, tranches de veau, oignons coupez en tranches : Vous y mettrez votre bœuf ; l'assaisonnerez de sel, poivre, quelques clous de girofle, & le couvrirez dessus comme dessous, en y ajoutant une demi bouteille de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc. Couvrez le pot, en le garnissant tout-autour de pâte, afin qu'il ne prenne point d'air, & le ferez cuire doucement feu dessus & dessous, au moins l'espace de six heures. On peut le servir chaud ou froid comme l'on veut ; froid est le meilleur, & on le sert avec son jus qui doit être engelé. Une culotte de bœuf accommodée de cette même manière est excellente ; mais il faut avoir soin d'y mettre du veau suffisamment, & la mouiller d'une couple de cuilliers à pot de bon bouillon ; étant froide on peut la servir pour entremets, en la couvrant de sa gelée.

Bœuf à la Houzarde.

Vous aurez un morceau de bœuf du bas bout de la poitrine du côté des tendrons ; vous le fe-

ferez cuire dans la marmite. Etant cuit, vous le couperez par tranche le plus mince que vous pourrez, & que les tendrons tiennent toujours après. Vous frotterez le fond du plat que vous voulez servir, d'ail rapé, ou pilé. Vous y arrangerez ensuite vos tranches de bœuf, & vous les assaisonnerez de sel & de poivre. Vous les couvrirez ensuite de grains de raisins, rouges ou blancs n'importe, pas trop mûrs, & on en peut mettre autant qu'on le trouve à propos, c'est-à-dire, que le bœuf soit toujours couvert. Vous y raperez du sucre modérément, & vous y mettrez un demi verre de vin de Champagne, ou bien du Rhin. Vous le couvrirez d'un autre plat, & le mettrez sur un fourneau allumé l'espace d'un demi quart d'heure. Vous observerez qu'il faut que les grains de raisins restent dans leurs entiers quoique cuits. On peut servir cette entrée aussi grande, & aussi petite qu'on le juge à propos.

Noix de Bœuf à la Moscovite.

Vous aurez la noix d'un quartier de bœuf qui est ordinairement le meilleur morceau de la cuisse; que le bœuf soit d'une bonne qualité, & mortifié. Vous la larderez de gros lards, & de jambon bien assaisonné. Vous garnirez une casserole ronde, ou bien une marmite, de bardes de lard & tranches de bœuf; vous y mettrez quelques tranches d'oignons, basilic, thim & laurier. Vous y mettrez ensuite votre pièce de bœuf, autrement dit la noix de bœuf. Vous l'assaisonnerez dessus comme dessous, & la couvrirez de même avec des bardes de lard & tranches de bœuf. Vous la

58 LE CUISINIER

monillerez d'une bouteille de bon vin du Rhin, ou autre bon vin blanc, demi bouteille d'eau de vie, demi bouteille de vinaigre. Vous achèverez de la mouiller avec du petit lait. Vous couvrirez la marmite de son couvercle, & la luttrez tout-autour avec de la pâte. Vous enterrerez votre marmite dans de la braise, qui veut dire feu dessus & dessous & alentour, l'espace de 10. heures. En un mot, que la nourriture soit si courte qu'il n'y en ait simplement que pour mettre par-dessus la pièce de bœuf quand vous servez. Lorsque votre bœuf est cuit, vous le tirerez, l'égouterez, & le tiendrez chaudement dans une casserole. Vous passerez la nourriture dans laquelle il a cuit, & la dégraisseriez bien, & la metrez ensuite avec votre pièce de bœuf. Si la sausse est trop longue, vous n'avez qu'à la faire réduire simplement pour mettre sous votre bœuf. Cette sausse est fort brune, & d'un haut goût. Il faut observer qu'il n'y faut point de liaison, mais simplement sa propre nourriture; & la servir chaudement.

Autre Pièce de Bœuf à la Moscovite.

Vous aurez une noix de bœuf comme ci-devant, de la même qualité. Vous mettrez dans une casserole ronde quelques tranches d'oignons, quelques feuilles de laurier, branches de thim, basilic, deux ou trois clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade, & vous y mettrez ensuite votre pièce de bœuf, & par-dessus des fines herbes, comme vous avez mis dessous, & l'assaisonneriez de sel, & de poivre, le tout modérément, mais pourtant suffisamment pour que

que le bœuf puisse prendre assez de sel. Vous le mouillerez ensuite d'une bonne bouteille de vin du Rhin, ou autre bon vin blanc, une demi bouteille de vinaigre, & vous achèverez de le mouiller de petit lait; c'est-à-dire, que vous mettrez du lait dans une casserole sur le feu, & lorsqu'il sera tiède, vous y mettrez un verre de vinaigre, le lait se tournera, & deviendra caillé; alors vous le passerez dans un tamis, & le clair qui en sortira, sera le petit lait, que vous mettrez avec votre bœuf, de manière qu'il sufrage au-dessus. Vous couvrirez votre casserole, & la luttrez bien tout autour avec de la pâte & du papier, & le ferez cuire feu dessus & dessous l'espace de 10. à 12. heures. Etant cuit vous en passerez la nourriture pour en tirer les fines herbes, & vous la remettrez ensuite avec la noix de bœuf, & la tiendrez chaude jusqu'au moment du service, en observant que la fausse soit fort courte.

Aloyau de Bœuf à la Tapin.

Vous aurez un bon aloyau de bœuf bien mortifié, & vous le ferez cuire à la broche, & pendant ce tems-là vous préparerez quatre à cinq ragoûts de légumes différentes, comme un de laitue, un de chicorée, un de choux si la saison le permet, & un de pourpier. Le tout prêt, quand l'aloyau sera cuit à la broche, vous aurez un couteau suffisamment long qui puisse aller tout le long du filet, & vous enlèverez le filet en dedans, sans endommager la fleur du filet; c'est-à-dire, qu'on ne s'aperçoive pas en regardant l'aloyau, qu'on a creusé le filet; & du filet que vous avez tiré, vous en coupe-

rez

60 LE CUISINIER

rez un bout pour boucher le trou d'où vous l'avez tiré, & le restant du filet vous le couperez en petites tranches, & vous les mettrez dans lesdits ragoûts de légumes que vous avez préparé. Vous ferez la même cérémonie de l'autre côté de l'aloyau, & vous couperez la chair de même. Vous remplirez les deux côtes de l'aloyau desdits ragoûts, en commençant par l'un, & finissant par l'autre, & boucherez les trous de manière qu'il ne paroisse pas qu'ils aient été ouverts, & le dresserez dans son plat, & mettrez telle sauce que vous jugerez à propos, soit dessus, soit dessous. Que le tout se fasse promptement, & servir chaudement, & sur-tout l'observation du goût, & de l'œil, qui est le principal de toute l'affaire.

Pieds de Bœuf marinez.

Ordinairement on fait cuire les pieds de bœuf avec les tripes, qui veut dire ventre de bœuf, & quand ils sont cuits, il faut avoir la précaution de les mettre dans un assaisonnement. Je ne m'explique pas de la manière de les accommoder; car il ne faut pas grand-chose pour faire prendre du goût à un pied de bœuf. En y mettant de l'oignon, du sel, du poivre, des fines herbes, & de l'eau, il prendra suffisamment du goût: & si on veut l'avoir mariné, on n'a qu'à y ajouter du vinaigre; & quand on les veut servir, on n'a qu'à détremper de la farine avec de la biere, ou bien du vin, & couper vos pieds de bœuf par morceau, les mettre dedans, & les faire frire. Etant frits, on les serve avec du persil frit. On fricasse aussi ces mêmes pieds, comme on fait les pieds de mouton. Pour

Pour ce qui concerne les tripes, qui veut dire gras-doubles, après qu'ils sont cuits, vous les appropriez, & les mettez dans une casserole avec sel, poivre, oignons, & fines herbes; vous les mouillerez d'eau, & les ferez cuire, pour lui ôter le goût de la tripe. Etant cuits, vous les tirerez égouttez, & les approprierez; ensuite vous hacherez un oignon, & le passerez avec un morceau de beurre dans une casserole; puis vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, & vous les mouillerez d'une cuillerée de bon bouillon. Vous couperez vos tripes, autrement dit gras-doubles, de la grandeur d'un pouce plus ou moins, & les laisserez cuire, & vous observerez qu'ils soient d'un bon goût. Etant prêts à servir, vous y mettrez du beurre d'écrevisse; vous trouverez la manière de le faire à l'Article des Sausses; & on nomme cette entrée des *gras-doubles au beurre d'Ecrevisse*.

Gras-doubles à la Piémontoise.

Vous aurez des épinars blanchis & bien pressés. Vous les hacherez un peu, & les mettrez ensuite dans une casserole. Vous y ajouterez des tœurs de laitue blanchis, pressez, & un peu hachez, du lard rapé, de la moëlle de bœuf hachée, la chair d'un poulet cuit à la broche hachée, & vous assaisonnerez le tout de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule hachée, & une couple de poignée de parmesan rapé. Vous ferez chauffer le tout sur le feu, & vous observerez que le tout soit d'un bon goût; vous y mettrez trois ou quatre jaunes-d'œufs, & vous le laisserez refroidir ensuite. Etant froid, vous pren-

62 LE CUISINIER

prenez les morceaux de tripes que vous avez préparés comme à l'autre ci-devant, de la largeur & longueur de la main, & là-dessus vous mettrez vos épinars préparés environ l'épaisseur d'un doigt; vous les roulerez le plus adroitement possible, & les arrangerez dans le plat que vous voulez servir; vous les arroserez de beurre frais fondu, & les panerez de parmesan, & leur ferez prendre couleur au four tout doucement, afin que la farce qui est dedans, puisse être assez chaude. Etant comme il faut, vous les servirez pour entrée.

Une autrefois quand vous aurez préparé vos épinars & vos laitues, vous y ajouterez un morceau de ruelle de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, le tout bien haché & assaisonné, deux ou trois œufs entiers, qui veut dire, blanc & jaune, une poignée ou deux de mie de pain, un peu de crème de lait doux. Vous mêlerez bien le tout ensemble, & en formerez des rouleaux comme vous avez faits ci-devant. Vous les plierez dans des morceaux d'étamines ou bien de linge, & les ferez cuire dans une braise. Etant cuits, vous les servirez avec une sausse à l'Espagnolle, ou telle autre que l'on jugera à propos. On les peut couper par tranches si l'on veut, & en servant une sausse à l'Espagnolle légère par-dessus. On peut couper ces mêmes rouleaux par tranches, les paner, & les faire frire; ils peuvent servir pour garnir d'autres plats de gras-doubles quand ils sont grands.

Pour ce qui concerne les yeux de bœuf, on les peut accommoder de la même manière que ceux de veau.

CHA-



C H A P I T R E III.

Des Perdreaux.

Perdrix à la Frisonne.

Ayez des Perdrix plumées & épluchées; videz-les, & ôtez l'amer des foyes que vous hacherez avec du lard rapé, & un morceau de beurre; assaisonnez-les avec du sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices; le tout avec modération. Vous en remplirez le corps de vos Perdrix; & passez le croupion dans le bouton, afin que rien n'en sorte. Passez une fiscelle sur les deux cuisses, & faites-les refaire dans une casserole avec du beurre, ou du lard fondu, persil, ciboules en branches. Etant refaites, faites-les cuire à la broche enveloppées de bardes de lard, & de papier. Coupez ensuite deux tranches de jambon en petits dez, & mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, ou du lard fondu; mettez-les sur un fourneau à petit feu. Dès qu'il se formera un petit gratin dans le fond de votre casserole, mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez-les de jus & d'un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc; ajoutez-y des champignons, quelques truffes fraîches si vous en avez, des cornichons, & une petite poignée de capres. Vos Perdrix étant cuites, coupez-en une entièrement en filets, & mettez-la dans le ragoût que vous avez
pré-

64 LE CUISINIER

préparé. Cifelez ensuite vos autres Perdrix sur l'estomac: détachez les ailes & les cuisses, de manière que rien ne quitte le corps, & dressez-les dans le plat où vous voulez les servir. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût, & ajoutez-y un peu de sausse à l'Espagnolle, ou d'autre bon coulis. Masquez vos Perdrix, & servez chaudement. Vous pouvez mettre de même des pigeons, poulets, poulardes, & dindons.

Autres Perdrix au blanc à la Frisonne.

Accommodez vos Perdrix comme les précédentes. Coupez deux tranches de jambon en filets; passez-les avec un morceau de beurre; poudrez-les d'une pincée de farine, & mouillez-les de bouillon sur le champ; mettez-y un verre de vin de Champagne; & vos petits filets étant cuits, ajoutez-y quelque champignons coupez en tranches, truffes si vous en avez, des filets de maingots, de l'achia, & des filets de cornichons. Vos Perdrix étant cuites, vous couperez une en filets que vous mettrez dans votre ragoût, avec quelques quenës d'huitres, quelques échalottes hachées, persil, & une couple d'anchois. Dressez vos autres Perdrix dans votre plat, les estomacs cifelez, les ailes & les cuisses détachées, comme les autres ci-devant. Observez que votre ragoût soit d'un bon goût; liez-le avec une liaison de jaunes d'œufs; mettez-le ensuite sur vos Perdrix, & servez chaudement. Quand on a des Perdrix qui ont servi au rot, en les faisant chauffer dans le même ragoût, après qu'elles ont été ciselées & coupées comme les autres ci-devant, dressez-les proprement dans leur plat, comme
les

les précédentes; mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement. On peut les servir au blanc, ou au roux; cela dépend de l'Officier de cuisine qui travaille. Je ne fixe pas le nombre des Perdrix; on doit se régler à la grandeur du plat. Comme aujourd'hui on sert légèrement, deux Perdrix tout-au-plus suffisent pour une forte entrée.

Perdrix piquées en figure de Lévrants.

Vous aurez des Perdrix dont vous levez les peaux; tirez les deux cuissés en arrière, sans qu'elles quittent le corps; que le cou & la tête tiennent après le corps; coupez le bec; appropriez le croupion, je veux dire, que vous ôtiez toute la chair qui est autour, afin qu'il imite la queue d'un Lévrant; & levez l'estomac de manière qu'il passe sur le dos, & l'arrêtez avec une ficelle. Mettez vos Perdrix entre deux linges, & les applatissez: piquez-les de petits lards, & les cuissés pareillement; faites-les cuire comme un fricandeau, & glacez-les de même. Etant glacées, dressez-les dans leur plat, & mettez dans leur glace un peu de beurre, un peu de bouillon, un peu de jus, un peu de coulis, un verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, & une tranche de citron. Observez que la sauce soit d'un bon goût, d'un bel œil, & légère. Mettez-la sur vos Perdrix, & servez chaudement. On peut accommoder de la même manière des Faisans, & des Coqs de bruyère.

Perdreux à l'Orange.

Vous aurez trois Perdreaux que vous appropriez.

66 LE CUISINIER

prierez, & hacherez le foye après en avoir ôté l'amer; vous y ajouterez quelques autres foyes de volaille, du lard rapé, persil, ciboule, fines herbes, sel, & poivre. Le tout étant haché, vous en remplirez le corps de vos Perdrix, & passerez le croupion dans le bouton, & une ficelle par-dessus les cuisses; vous les ferez bien, & les ferez cuire à la broche, pliées de bardes de lard & de papier. Quand elles seront cuites, vous en prendrez une, & vous en détacherez tant les cuisses que l'estomac, que vous couperez ensuite en filets, & vous ferez piler les os de ladite Perdrix. Etant pilez, vous les mettrez dans une sausse à l'Espagnolle, que vous aurez toute prête, & les ferez passer ensuite par une étamine, & vous mettrez la-dite sausse avec les filets de la Perdrix. Vous leverez les estomacs des deux autres sans endommager les cuisses ni le corps, & vous les mettrez dans le plat que vous voulez servir, & les tiendrez chaudement. Vous couperez les estomacs en filets, & les mettrez avec l'autre Perdrix. Vous observerez que le tout soit d'un bon goût; vous y mettrez un jus d'orange, & dresserez les-dits ragoûts dans le corps de vos Perdrix, c'est-à-dire, à la place des estomacs, & servirez chaudement pour entrée. Une autrefois vous y ajouterez des huitres, ou des cornichons, ou des champignons, & des truffes fraîches quand on en a; & pour lors on trouvera cette entrée beaucoup meilleure qu'avec les autres ingrédients. Comme tous les Pays n'ont pas des truffes, c'est pourquoi j'en marque la distinction.

Filets de Perdreaux à l'Angloise.

Ayez des Perdrix cuites à la broche ; levez-en les ailes, les blancs, & les cuisses, & les coupez en filets le plus fin qu'il vous est possible. Concassez tous les os de vos Perdreaux ; mettez-les dans une casserole avec une cuiller à pot de bouillon ; faites-le cuire & réduire à la moitié, en y mettant un petit brin de thim, une feuille de fleur de muscade, deux clous de girofle, trois ou quatre grains de poivre. Etant à leur degré de cuisson, passez-les dans un tamis de soye. Mettez vos filets dans une casserole avec un morceau de beurre frais manié dans la farine, au moins la grosseur d'un œuf pour deux Perdreaux : mettez-y le bouillon que vous avez passé, & faites chauffer vos filets ; observant qu'ils soient d'un bon goût & point trop liez. Mettez-y un jus de citron, ou un jus d'orange préférablement au citron, & servez chaudement, garnis de petites tranches de pain en entières. On peut faire un hachis de Perdrix, au lieu de les mettre en filets ; vous n'avez qu'à hacher la chair de vos Perdrix fort fin, & l'accommoder de la même manière que celles qui sont en filets.

Autres Perdreaux dépez.

Ayez des Perdreaux cuits à la broche ; dépez-les ; coupez les cuisses en deux, & les ailes, & les filets de l'estomac de même. Mettez le tout dans une casserole, & pilez les carcasses de vos Perdreaux. Vous aurez un coulis

68 LE CUISINIER

tout prêt de veau & de jambon, dont vous tirerez la viande : vous y mettrez vos carcasses, les passerez à l'étamine, & vous vous en servirez pour lier vos filets de Perdreaux, observant qu'ils soient d'un bon goût, & point trop liez. Vous y pouvez ajouter, si vous voulez, quelques petits oignons blancs, ou des olives defossées, ou des filets d'achia, ou de maingot, ou des pommes palmistres coupées en tranches. Une autrefois vous pouvez les mettre avec des huitres, en vous servant d'une sausse à l'Espagnolle, observant que le goût & l'œil en soient satisfaits. Vous pouvez aussi les servir sans y mettre toutes ces compositions; seulement un peu de sausse à l'Espagnolle, & le foye pilé dedans, & passé à l'étamine; en observant qu'il ne faut pas que ces Perdreaux bouillent, car autrement ils se durcissent. Toutes viandes rôties ne doivent pas bouillir dans la sausse. On peut se dispenser de couper les aîles & les cuisses en deux.

Autres Perdreaux dépez à la Bourgeoise, au vin de Champagne, qu'on peut accommoder à table, sans les avoir accommodés à l'Office de cuisine.

Il faut avoir soin de mettre sur une assiette des échalottes hachées finement, du persil de même, & de la mie de pain bien fine. Quand on sert le rôti sur table, ceux qui en veulent faire la sausse, doivent mettre un verre de vin de Champagne dans un petit plat, des échalottes hachées, du sel, du poivre, & un morceau de

de beurre , puis mettre le plat sur la lampe d'esprit de vin ; & lorsqu'il bout , on y met les Perdreaux dépecés. On en peut mettre un ou deux ; cela dépend du goût de ceux qui l'accoutument. On y met de la mie de pain , autant qu'il en faut pour lier la sausse : on le couvre d'une assiette pour qu'il chauffe plus vite : on y ajoute un jus de citron ou un jus d'orange avec quelques zests. On peut , si l'on veut , y ajouter une truffe hachée finement , un peu de persil , ou un champignon. Ceux qui aiment la fleur de muscade , peuvent en mettre , ou bien de la muscade rapée.

Perdrix en Damier.

Ayez des Perdrix plumées & épluchées proprement ; trois suffisent pour une entrée , ou deux pour un hors-d'œuvre ; fendez-les sur le dos tout du long ; vuidez-les , & les applatissez un peu ; hachez leur foye avec un peu de lard , une tétine de veau , quelques foyes de volaille. Assaisonnez le tout de sel , poivre , persil , ciboules , champignons , truffes fraîches si vous en avez , & liez-le avec une couple de jaunes-d'œufs. Etendez ladite farce sur vos Perdrix en dedans bien unie ; garnissez une casserole de quelques bardes de lard , de petites tranches de jambon , quelques petites tranches de veau , un oignon coupé en tranches , une feuille de laurier en pièces , un peu de basilic , & de thim. Mettez-y ensuite vos Perdrix ; tournez les pieds dessous de manière qu'ils ne paroissent point. Ayez des ris de veau coupez en dez , du jambon aussi en dez , des foyes gras , des roignons de coqs coupez

70 LE CUISINIER

à travers, des truffes fraîches coupées en dez, des petits œufs naturels ou artificiels coupez en dez. Vous trouverez la manière de les faire au quatrième Tome Chapitre des Oeufs page 194, qui sont propres pour des entrées de cette fin, & pour tout ce qui veut des œufs coupez. Vous commencerez par poser un petit dez de ris de veau, un de jambon, un d'œuf, un de truffes, un de foye gras, un d'œuf, un de champignon, un roignon de coq, un d'œuf, un de jambon; & continuerez de même jusqu'à ce que votre Perdrix soit toute couverte; cela imite réellement un Damier. Arrangez-le bien, afin qu'il offre un beau coup-d'œil. Faites la même cérémonie à l'autre Perdrix, & semez une pincée de poivre concassé par-dessus, avec quelques échalottes hachées fort fines de même: couvrez-les dessus comme dessous; & faites-les cuire feu dessus-dessous. Etant cuites, dressez-les dans leur plat; mettez dessus une sauce à l'Espagnolle, & servez chaudement. On trouve la manière de la faire au premier Tome, Chapitre des Coulis.

Entrée de Perdrix à la Nassauvienne.

Ayez des Perdrix au fumet qui soient bien épluchées, trois ou quatre suffisent; vuidez-les par le cou; tirez-en ensuite tous les os, de sorte qu'il ne reste que les bouts des cuisses & des ailes. Coupez ensuite une couple de tranches de jambon en petits filets, le blanc d'un poulet de même, quelques filets de cornichons, filets de truffes, & de champignons, filets de ris de veau, filets de crêtes de coqs, petits œufs naturels ou artificiels. Vous au-
rez

rez une petite farce composée de veau, de lard, de graisse de bœuf, d'un morceau de mie de pain cuite dans du lait, bien assaisonnée & liée de jaunes-d'œufs. Assaisonnez ensuite les filets (exceptez ceux de jambon) de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, une petite pointe d'ail; mêlez ensuite le tout avec la farce, prenant garde de n'en pas trop mettre, & en remplissez les corps de vos Perdrix. Faites-les refaire dans une casserole avec du beurre ou bien du lard fondu, & les ferez piquer de menu lard: étant piquées, mettez dans une casserole quelques tranches de veau & de jambon, une couple d'oignons, un bouquet fait d'un peu de ciboule, persil, thim, basilic, deux ou trois clous de girofle. Mouillez le tout de bouillon, ou d'eau, & faites-le cuire, ayant soin de le bien écumer. Quand le veau sera cuit à demi, vous y mettrez vos Perdrix; & quand elles seront cuites, vous passerez le bouillon dans un tamis de soye, & le dégraisseriez bien. Mettez-le dans une casserole assez grande, pour y pouvoir contenir simplement vos Perdrix, & faites tarir le bouillon, jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel. Mettez-y ensuite les Perdrix, le lard sur la glace, & les tenez sur des cendres chaudes jusqu'au moment du service. Etant prêtes à servir, si vos Perdrix ne sont pas assez glacées, mettez-les sur un fourneau, & ne les quittez point de vûë; faites-les toujours rouler dans la casserole. Etant d'une belle couleur, dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & mettez dans la-dite casserole un peu de bouillon, un peu de jus, & de coulis, un verre de vin de Champagne, ou du vin du Rhin, deux

72 LE CUISINIER

tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce; observant que la glace soit bien détachée de la casserole. Votre fausse étant bien dégraissée, & point trop liée, passez-la dans un tamis de soye; mettez-la sur vos Perdrix, & servez chaudement. Il faut tirer cette fausse avec toute la promptitude possible.

Autres Perdrix.

Ayez des Perdrix bien appropriées; fendez-les sur le dos, & les vuidez: tirez-en tous les os, & ne laissez que les bouts des ailes, & les manches des cuisses. Ayez une farce toute prête comme aux autres ci-devant: ayez des petits oignons blancs à demi cuits à l'eau, tirez-en le cœur, & à sa place mettez-y de la farce; il faut avoir des cûs d'huitres, quelques foyes gras, des truffes fraîches, & quelques champignons: vous étendrez un lit de farce en dedans du corps de vos Perdrix; ensuite vous y arrangerez vos oignons & cûs d'huitres, des morceaux de foye gras, truffes, & champignons; au défaut des trois derniers, vous vous servirez de ris de veau: mettez par-dessus un lit de farce; conchez vos Perdrix, afin que rien n'en puisse sortir; faites-les refaire comme les autres ci-devant, & puis piquer de menu lard. Etant piquées, faites-les cuire en braise sèche, prenant garde qu'elles ne prennent pas trop de couleur, & servez-les avec une fausse à l'Espagnolle.

Autres Perdrix au Parmesan.

Ayez deux ou trois Perdrix bien appropriées, vuidez-les par le cou; tirez-en ensuite tous les os, ne laissant que les manches des ailes, & les pilons de la cuisse. Prenez toute la chair d'une poularde crue & hachée avec du lard gros comme la moitié d'un œuf: assaisonnez de sel, poivre, persil, pointes d'ail, muscade rapée, un peu de mie de pain cuite dans la crème. Mettez-y ensuite beaucoup de parmesan rapé, & remplissez-en le corps de vos Perdrix. Passez un hatelet au travers du corps, & l'attachez sur une broche; faites-les cuire, en les arrosant de beurre frais, & les panez moitié de parmesan rapé, un peu de persil, échalottes fines, & poivre concassé. Quand vous les aurez arrosées de beurre frais fondu, vous repanerez, & continuerez de même, en observant qu'il se forme une croute sur vos Perdrix. Étant cuites, vous les servirez avec une sausse à la Romaine, ou bien avec une remoulade.

Bécasses à l'Omlande.

Ayez des Bécasses plumées & épluchées proprement; fendez-les sur le dos tout du long; tirez-en tout ce qui est dedans, & hachez-le avec du lard rapé. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, & un peu de fines herbes; mettez le tout dans le corps de vos Bécasses. Mettez ensuite quelques tranches de veau dans une casserole, quelques petites tranches de jambon; puis mettez-y vos Bécasses avec un oignon coupé en tranches, une feuille de laurier, deux

74 LE CUISINIER

clous de girofle, un peu de sel, deux ou trois grains de poivre : couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus-dessous tout doucement. Quand elles seront cuites, tirez-les de la casserole. Mettez ensuite sur un fourneau la casserole où elles auront cuit, avec toute la nourriture qui est dedans. Quand vous verrez qu'il se formera un gratin au fond de votre casserole, mettez-y un peu de beurre; remuez-le avec une cuillier, poudrez-le d'une pincée de farine, & mouillez-le d'une cuillier à pot de bouillon, & du jus, deux verres de vin de Bourgogne, ou d'autre bon vin rouge un verre, & un verre de bon vin blanc. Ayez soin de bien dégraisser votre sausse, que vous passerez dans un tamis de soye, & remettez-la dans une casserole différente. Observez qu'elle soit d'un bon goût. Mettez-y vos Bécasses, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service. Etant prêtes à servir, dressez-les dans leur plat; mettez un jus de citron dans la sausse, que vous jetterez sur vos Bécasses, & servez chaudement pour entrée. La grandeur du plat doit régler le nombre des Bécasses. Vous pouvez accommoder de même des Bécassines, des Grives, excepté que dans les Grives on met quelques grains de genièvre. Vous pouvez aussi accommoder des Sarcelles, Canards. Etant bien appropriez, vous les fendez sur le dos, & les vuidez; hachez-leur foye avec quelque autre, du lard rapé, quelque foye de Perdrix si vous en avez, un anchois, & vous les assaisonnerez comme les Bécasses, les finirez de même, & les servirez pour entrée.

Pal-

Salmi de Bécasses.

Vous aurez des Bécasses cuites à la broche, les dépécerez, & vous ferez piler dans un mortier tout ce qu'elles ont dans le corps & les reins. Vous mettrez dans une casserole une couple de verres de vin rouge, quelques échalottes hachées, du jus, un peu de coulis, & les ferez bouillir. Vous y mettrez ensuite ce que vous avez pilé de la Bécasse, & passerez le tout à l'étamine. Vous marquerez dans une casserole vos Bécasses dépécées; vous mettrez par-dessus le coulis que vous avez passé, & le tiendrez chaud jusqu'au moment du service. Etant prêtes à servir, vous y ajouterez un peu de beurre frais, un jus d'orange avec quelques zests, ou un jus de citron, ou un filet de vinaigre avant d'avoir passé le coulis; observant qu'il faut qu'il soit d'un bon goût. Vous mettrez dans le fond de votre plat quelque rôtie de pain; dressez vos Bécasses par-dessus, la fausse pareillement, & servez chaudement. Vous servez les Bécassines dans le même goût.

Bécasses à l'Italienne.

Ayez des Bécasses plumées, appropriées, & troussées; fendez-les en deux. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon bien minces, quelques gouffes d'ail, feuilles de laurier; mettez-y vos Bécasses, après en avoir aplati chaque moitié. Vous les assaisonnerez de sel, & de poivre, & les couvrirez dessus comme dessous, en y ajoutant demi verre de vin de Champagne, ou d'autre bon

76 LE CUISINIER

bon vin blanc, deux cuillerées à bouche de bonne huile. Faites-les cuire doucement feu dessus-dessous : étant cuites, tirez les Bécasses, & les marquez dans une autre casserole. Otez les bardes de lard de la casserole, où elles ont cuit ; mouillez leur nourriture d'un peu de jus, & faites-la bouillir. Passez-la ensuite dans un tamis ; mettez dedans les entrailles pilées de vos Bécasses, en y ajoutant un peu de coulis, ou un morceau de beurre frais manié dans la farine. Observez que la sausse soit bien dégraissée dans une étamine ; mettez-la par-dessus vos Bécasses, & servez chaudement, avec jus d'orange ou de citron en servant. Vous pouvez accommoder dans le même goût des Bécassines, Grives & Aloüettes, mais point fendues en deux, ouvertes seulement par le dos sans les séparer.





CHAPITRE IV.

Des Lévrauts, & Canards.

Lièvre à la Siamoise.

Vous aurez un Lièvre que vous ouvrirez par le ventre, le vuiderez & dépouillerez, sans que la peau quitte les quatre pieds, ni la tête. Vous le larderez ensuite moitié lard, moitié jambon, bien assaisonné de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices. Vous hacherez le foye après en avoir ôté l'amer ; vous y ajouterez le sang qu'il peut avoir dans le corps avec un morceau de lard, & vous l'assaisonnerez de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & une poignée de mie de pain. Le tout étant bien haché, vous le mettrez dans le corps de votre Lièvre ; puis vous lui remettrez sa peau, comme elle étoit auparavant : cousez-la, afin qu'il ne paroisse pas que votre Lièvre ait été dépouillé, & faites-le cuire dans du papier beurré. Etant cuit, vous le servirez dans son plat à sec, & deux sausses différentes dans deux saussières ; l'une à l'Italienne, & l'autre une poivrade liée. Une autrefois vous pouvez l'ouvrir, le vuidier, y mettre une même farce, le coudre, le faire cuire ainsi, & le servir de la même manière. Au lieu de Lièvres, vous pou-

LE CUISINIER

pouvez vous servir de Lièvres. Cette entrée ne laisse pas d'avoir son mérite.

Autre Lièvre à la Siamoise.

Pour faire cette entrée, il faut avoir deux Lièvres, dont vous en échauderez un tout comme un cochon-de-lait. Etant échaudé, vous l'ouvrirez, le vuiderez, & en tirerez tous les os, ceux-mêmes de la tête, sans endommager la peau, ni celle de tout le corps du Lièvre. Vous l'étendrez le mieux qu'il vous sera possible, en coupant les filets de toute leur longueur, en les étendant sur la peau. Vous dépouillerez l'autre Lièvre; vous en réserverez les filets, & hacherez toute la chair de ce Lièvre avec un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, un morceau maigre de veau; vous hacherez bien le tout, & l'assaisonneriez de sel, poivre, persil, ciboules, pointe d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & vous ajouterez une mie de pain cuite dans du lait, quatre ou cinq œufs; le tout bien mêlé ensemble. Faites-en un lit sur le Lièvre que vous avez préparé, bien uni. Posez-y ensuite trois filets de lard depuis le devant jusqu'au derrière, trois de jambon, & les filets que vous avez réservés de l'autre Lièvre, deux de pistaches, & deux d'œufs. Vous remettrez ensuite un lit de la même farce dessus. Réformez la tête de votre Lièvre dans le même goût, en observant que les oreilles doivent rester à la tête. Vous reformerez votre Lièvre; puis cousez-le, & pliez-le de bardes de lard dans une étamine ou serviette, & faites-le cuire en braise.

se. Etant cuit, vous le servirez avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. Il se peut aussi servir pour entremets; il n'y a qu'à le laisser refroidir dans la braise: étant froid on le sert sur une serviette pliée dans un plat garni de persil, saucissons, ou mortadelles. Vous le pouvez aussi couper pour entremets, ou pour garnir d'autres gros entremets. On peut accommoder des Lapreaux dans le même gout. Une autrefois quand votre Lièvre ou Lévrant sera cuit, comme il est marqué ci-devant, en servant vous pouvez lui ôter la peau, & le servir avec une sausse à l'Italienne ou à l'Espagnolle, hors que les Maîtres ne soient prévenus d'une telle entrée, vû qu'elle ne fait pas plaisir à tout le monde, quoique je l'ai servi maintes fois.

Autre Lièvre en Crépine au sang.

Vous aurez un Lièvre dépouillé, que vous vuiderez, & ferez une farce avec son foye, un morceau de lard, & de veau, & l'assaisonnement ordinaire. Vous le larderez moitié lard, moitié jambon, & le ferez cuire en braise. Vous couperez environ trois livres de panne de cochon en petits dez, que vous mettrez dans une casserole, & que vous ferez à moitié fondre, & vous ajouterez une douzaine d'oignons cuits à la cendre, & bien hachez, une couple de poulets hachez cuits à la broche, une mie de pain trempée dans la crème; vous assaisonnerez de sel, poivre, persil, fines herbes, fines épices, environ une ou deux pintes de sang de cochon, ou de veau. Vous mettrez le tout sur le feu; mais ayez soin de le remuer. Etant devenu d'une certaine épaisseur, vous l'ôterez

80 LE CUISINIER

rez du feu, & le laisserez refroidir. Votre Lièvre étant cuit, tirez-le, faites-le égoutter; & votre sang étant froid, mettez-y six jaunes-d'œufs & les blancs fouëtez en neige. Mêlez bien le tout ensemble, & mettez une crépine de veau dans un plat oval dans lequel vous devez servir votre Lièvre; mettez-y ensuite une partie de votre composition de sang, & puis votre Lièvre dessus, de-sorte que le ventre se trouve dessous. Couvrez-le ensuite du restant de votre composition de sang, & d'une crépine de veau, & l'arrêtez bien tout-autour, de peur que la crépine ne se lâche. Donnez-y la meilleure figure que vous pourrez: couvrez-le de bardes de lard, & faites-le cuire au four. Si vous ne voulez pas le couvrir de bardes de lard, arrosez-le de beurre frais, & le panez. Votre Lièvre étant cuit, ôtez-en les bardes, dégraissez-le & l'appropriez, & mettez une sausse à l'Espagnolle autour. On peut accommoder des Lapreaux dans le même goût. Cette même composition de sang peut servir pour des Lièvres en botines au sang.

Autre Lièvre en Botines.

Vous aurez un Lièvre échaudé; vous le vuiderez; le couperez en quatre quartiers, & en tirerez tous les os de chaque partie hors le manché. Vous réserverez les filets; vous tirerez une partie de la chair de chaque quartier, & la hacherez avec du lard, un morceau de graisse de bœuf, & assaisonnerez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches si vous en avez. Le tout étant bien haché, ajoutez-

M O D E R N E 81

tez-y les filets que vous avez réservés en petits dez, du jambon de même, quelques pistaches, cornichons, & une couple d'œufs entiers. Mêlez bien le tout ensemble, & remplissez-en les quatre quartiers du Lièvre; cousez-les, pliez-les chacun dans un morceau d'étamine, & faites-les cuire en braise. Etant cuits, tirez-les. Après les avoir égouttez, tirez-en l'étamine & les fiscelles. Dressez-les dans le plat où vous voulez les servir; mettez une sausse à l'italienne par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Autre Lièvre en Botines au sang en Crépine.

Vous aurez un Lièvre échaudé, coupé en quatre quartiers, accommodé de la même manière que l'autre ci-devant; vous pouvez accommoder le cou & la tête comme vous avez accommodé les quatre quartiers. Etant cuit à la braise comme l'autre ci-devant, vous le tirerez, & l'égouterez, & vous aurez du sang tout préparé, comme il est marqué à l'article du Lièvre ci-devant. Vous aurez des crépines de veau, dont vous mettrez la composition du sang dessus un morceau, ensuite un quartier de Lièvre; vous le couvrirez de la même composition de sang, le plierez de la crépine par-dessus; & l'arrêterez le mieux que vous pourrez, afin que rien n'en puisse sortir. Vous mettrez quelques bardes de lard dans une tourtière, & puis vos crépines, & vous les couvrirez de lard, & les ferez cuire au four. Etant cuits, vous en ôterez les bardes, & les met-

82 LE CUISINIER

trez égouter, & les dresserez dans leur plat avec une sausse à l'Espagnolle; alors servez chaudement. Vous pouvez accommoder des Lapreaux dans le même goût, & au lieu de Lièvres, vous pouvez vous servir de Lévrants; les bottines en sont beaucoup plus petites & meilleures. Quoique je marque des Lièvres, il n'est dit pour cela, qu'il faille se servir d'un vieux Lièvre, mais d'un trois quarts quand on le trouve.

Lévrants à l'Orange Nassauvienne.

Ayez deux bons Lévrants, faites-les échauder; étant échaudez & bien propres, vuidez-les, & n'en perdez point le sang qui peut être dedans. Ouvrez-les tout du long; tirez-en tous les os; coupez-les en deux de travers; lèvez-en les filets, & le meilleur des cuisses, que vous couperez par tranches bien minces; ensuite mettez-les dans un plat, & les assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices; le tout modérément. Prenez ensuite tous les rebuts de la chair de vos Lévrants, dont vous ne devez point laisser de chair après les peaux; hachez tous ces rebuts de chair, en y ajoutant les foyes, après en avoir ôté l'amer. Ajoutez-y le sang de tous les deux avec un morceau de lard, une tétine de veau blanchie: assaisonnez de sel, poivre, persil, échalottes, fines herbes, & fines épices; le tout modérément: ajoutez-y une mie de pain cuite dans du lait, quatre ou cinq œufs entiers, champignons, truffes fraîches si vous en avez. Le tout étant bien haché, faites-en un lit sur chaque morceau des peaux de vos Lévrants; en-

ensuite un lit de vos tranches de Lévraults que vous avez préparées : vous y semerez du jambon cru haché. Vous aurez aussi deux perdrix coupées en tranches comme la chair des Lévraults, deux poulardes de même, dont vous mélangerez lit par lit des-dites viandes, de truffes, champignons si vous en avez, & de la farce que vous avez préparée ; chaque morceau doit être formé en long. Etant fait, vous ferez croiser les peaux l'une sur l'autre ; cousez-les avec une aiguille à brider, & les deux bouts pareillement : vous les couvrirez de bardes de lard, chacun à leur particulier, & vous ficellerez les bardes de lard dessus lesdits rouleaux. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon, & quelques tranches d'oignons ; mettez-y ensuite vos rouleaux, & assaisonnez-les de sel, poivre en grains, quelques tranches d'oignons, thim, basilic, très-peu de chacun, une demi bouteille de vin de Champagne, ou bien d'autre bon vin blanc, & couvrez-les dessus-dessous. Etant cuits, tirez-les, égouttez-les ; ôtez-en les bardes de lard & les ficelles ; dressez-les proprement dans le plat où vous voulez servir pour une forte entrée, & mettez dessus une fausse à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne ; ou bien tirez-en leur nourriture, cela vaudra beaucoup mieux que toutes les fausses que vous y pourrez mettre. Vous pouvez également les servir en rond. Vous pouvez aussi les couper par tranches, & les servir avec telle fausse que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi les arroser de leur nourriture, ou de beurre frais, les paner de

84 L É C U I S I N I E R

mie, ou de parmesan, & leur faire prendre couleur au four.

Pour faire une petite entrée, un Lévrant suffit, en vous réglant sur la fourniture qui sera nécessaire. Vous pouvez former des Lapreaux dans le même goût, soit entiers, ou coupez en deux. Vous pouvez faire piquer ceux des Lapreaux de menu lard, après les avoir fait refaire dans une casserole; étant cuits, vous aurez une glace toute prête, pour les glacer.

Canards à l'Orange Nassauvienne.

Il faut avoir trois bons Canards flambez, & bien appropriez; fendez-en deux sur le dos tout du long, vuidez-les, tirez-en tous les os, & ne laissez que les manches des cuisses: tirez-en une bonne partie de la chair, coupez-la par petites tranches bien minces; la chair du troisième Canard, & celle d'une Perdrix pareillement. Mettez le tout dans un plat, ou casserole, & l'assaisonnez de sel, de poivre, persil, échalottes, fines herbes, & fines épices. Hachez un petit morceau de veau, un morceau de lard, & graisse de bœuf: assaisonnez de sel, poivre, persil, échalottes; ajoutez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, & deux œufs entiers. Le tout étant haché, faites-en un lit sur vos Canards, & Perdrix, en y semant du jambon cru haché, des truffes fraîches, & champignons si vous en avez, en tranches, & ensuite un lit de farce, en continuant de même jusqu'à ce que vos Canards soient pleins. Étant pleins, couvez-les; attachez les pattes sur l'estomac, & faites-les cuire

cuire en braise. Etant cuits tirez-les, égouttez-les, ôtez-en les fiscelles, dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & mettez dessus une sausse à l'Espagnolle avec des filets d'achia, ou bien une sausse à l'Italienne. Une autrefois vous en pouvez accommoder un seul pour une petite entrée ; étant cuit, & dressé dans le plat, vous l'ouvrirez en deux, sans que les morceaux se séparent, & mettrez par-dessus une sausse à l'Espagnolle légère. On peut accommoder des Sarcelles dans le même goût.

Canards à la Frisonne.

Vous aurez des Canards flambez & bien épluchez. Ayez des pommes pelées & coupées par petites tranches ; assaisonnez-les de sucre modérément, de la canelle en poudre, d'écorces de citrons confits hachées, & des raisins de corinthe. Vous en remplirez le corps de vos Canards, en y ajoutant quelques morceaux de bon beurre frais ; on y peut aussi ajouter des marons cuits à la cendre ; & faites-les cuire à la broche, ou bien dans un pot de terre, en ayant soin de les tourner de tems en tems, & de les tenir bien couverts. Etant cuits, vous les servirez avec une autre marmelade de pommes dessous. On les fait aussi cuire à la broche, en mettant dans le corps un morceau de beurre, du sel, & du poivre ; étant cuits, on les sert avec une marmelade de pommes. On accommode les Oyes & les Sarcelles dans le même goût. On accommode aussi les Oyes, & les Canards pour rôti, en y mettant beaucoup de fanges, des oignons hachés, sel, poivre, & du bon beurre frais. On sert aussi des

86 LE CUISINIER

Canards piquez de feuilles de sauge cuits à la broche. Vous pouvez accommoder des Sarcelles pareillement.

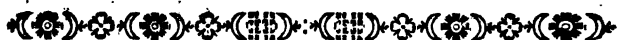
Canards en Damier.

Ayez deux Canards épluchez proprement ; fendez-les sur le dos tout du long, vuidez-les, & hachez les foyes après en avoir ôté l'amer : ajoutez-y un morceau de veau, une tétine de veau blanchie, & un morceau de lard ; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes fraîches si vous en avez. Ayez du jambon coupé en petits dez, des ris de veau de même, des champignons, des truffes fraîches si vous en avez, des foyes gras de volaille, des roignons de coqs coupez en deux, des cornichons coupez en dez, & des œufs artificiels en dez. Applatissez un peu vos Canards, & ayez une casserole garnie de bardes de lard, quelques tranches de veau, & de jambon, avec quelques tranches d'oignons : mettez-y ensuite vos deux Canards, de manière que les pattes ne paroissent point ; ensuite mettez la farce que vous avez préparée, dans les deux Canards, & l'étendez par-tout également dans les-dits Canards. Vous ferez une enfilade de jambon en dez d'un côté, & de l'autre une de ris de veau ; ensuite une de truffes de chaque côté ; ensuite une d'œufs de chaque côté ; puis deux enfilades de foye gras de chaque côté, de roignons de coqs, de cornichons, de champignons, ensuite une enfilade d'œufs de chaque côté, une autre de jambon de chaque côté ; & continuez de même jusqu'à ce que votre Canard soit tout cou-

couvert. Faites en-sorte que cela imite réellement un damier. Vous ferez de même à l'autre Canard. Etant finis tous les deux, vous les couvrirez de bonnes bardes de lard, & les ferez cuire feu dessus & dessous, en observant qu'il ne faut pas beaucoup de feu dessus. Etant cuits & prêts à servir, tirez-les, égouttez-les, dressez-les dans le plat où vous les voulez servir, & mettez par-dessus une fausse fort légère à l'Espagnolle, & servez chaudement.

Vous pouvez faire des Sarcelles dans le même goût, de gros Pigeons, en observant que les dez soient beaucoup plus petits. On peut faire des Grives de même, des Aloüettes, & des Cailles, en observant que les dez soient toujours plus petits.





CHAPITRE V.

Des Volailles.

Poularde à l'Orange-Nassauvienne.

Prenez une Poularde, & l'appropriiez ; vuidéz-la proprement ; ôtez l'amer du foye, & hachez-le avec quelque autre foye de volaille, du lard rapé, quelques champignons hachez, & quelques truffes fraîches si vous en avez. Afaisonnez le tout de sel, poivre, persil, & ciboule, & remplissez-en le corps de votre Poularde, & faites-la cuire à la broche, bardée de lard & de papier. Vous aurez une demi douzaine de champignons que vous couperez par tranches, que vous mettrez dans une casserole avec un petit morceau de beurre frais, & que vous passerez quelques tours sur le feu ; vous les poudrez d'une pincée de farine, les mouillerez moitié bouillon, moitié jus. Votre Poularde étant cuite vous en levez l'estomac sans endommager le corps, ou les cuisses. Vous vuiderez tout ce qui sera dans le corps de la Poularde, dans votre sausse, & tiendrez votre Poularde chaude. Vous couperez l'estomac en filets, & les mettrez dans la sausse. Le tout étant d'un bon goût, & prêt à servir, vous dresserez la Poularde dans le plat que vous voudrez servir, & mettrez ledit ragoût, & le servirez chaudement. Tout cela se doit faire

faire promptement. Ceux qui ont des truffes fraîches, peuvent s'en servir en guise de champignon. On peut aussi y employer une autrefois des cûs d'huitres; une autrefois des cornichons, ou bien de l'achia. Au défaut de toutes ces fournitures, on pourra se servir d'un petit oignon haché fort fin, le passer, & poudrer de farine, & l'accommoder comme les champignons.

Autre Poularde.

Vous aurez une Poularde cuite à la broche, dont vous enlèverez le blanc par gros filets. Vous pouvez vous servir du plus blanc des cuisses pareillement. Vous concasserez ensuite tout les os de cette Poularde, & les mettrez dans une casserole avec du bon bouillon, une couple de tranches d'oignon, une pincée de fleurs de muscade, & les ferez bouillir ensuite, & vous y ajouterez un petit morceau de beurre manié dans la farine; & la sausse n'étant pas trop longue, vous la passerez dans un tamis, & la mettrez avec les filets de votre Poularde. Vous aurez une autre Poularde cuite à la broche, préparée comme l'autre ci-devant; vous en lèverez l'estomac que vous réduirez en filets, & que vous mettrez avec les autres filets. Vous dresserez votre Poularde dans le plat que vous voulez servir, & vous lierez les filets d'une liaison de jaunes-d'œufs faite de crème douce, en observant que les filets soient d'un bon goût, bien blancs, & pas trop liez; puis dressa les dans votre Poularde, & servez chaudement. Une autrefois on peut y servir des cûs d'huitres, en y ajoutant une pincée de persil ha-

90 LE CUISINIER

ché. Ceux qui ont des écrevilles, y peuvent mettre les queueës.

Poulardes à l'Indienne.

Ayez une Poularde bien épluchée & flambée; fendez-la sur le dos; tirez-en tous les os, exceptez les bouts des ailes & les manches des cuisses; tirez-en une bonne partie de la chair, sans endommager la peau. Faites cuire environ une livre de ris dans du bon bouillon, c'est-à-dire, que le bouillon passe deux doigts par-dessus le ris; & d'abord que vous voyez que le ris gagne le bouillon, ôtez-le du feu, & le tenez couvert; ajoutez-y un peu de moëlle de bœuf, une pincée de fleurs de muscade en poudre, du sel s'il n'est pas assez salé, du poivre, & une rocambole. Vous aurez du safran sec & pilé en poudre; vous mettrez un peu de bouillon dessus pour en tirer la couleur, & vous le mettrez ensuite dans votre ris; c'est la manière Indienne. Au lieu de safran ce sont des racines de safran dont ils se servent, & à la place de poivre, c'est du piment. Coupez la chair que vous avez tirée de votre Poularde par petites tranches bien minces, & mettez-les dans une casserole, avec quelques petites tranches de jambon, la chair d'une perdrix coupée de même, ou bien d'un bon pigeon. Assaisonnez-les ensuite de sel, & de poivre, & d'un peu de lard fondu, & mettez-les sur le feu pour leur faire prendre du goût. Faites ensuite un lit de votre ris dans le corps de votre Poularde, & ensuite un lit de vos tranches de Poularde, après cela un lit de ris; & continuez de même jusqu'à ce qu'elle soit pleine.

ne. Coulez-la ensuite pour qu'elle reprenne sa première forme. Mettez dans le fond de votre casserole une bonne barde de lard, & mettez-y votre Poularde dessus avec quelques petites tranches de jambon. Ajoutez-y environ une demi livre de ris, plus ou moins, bien épluché, lavé, & mouillé de bouillon, & faites-le cuire feu dessus-dessous tout doucement; un bon quart-d'heure suffit, ou une demi heure tout au plus. Etant cuit, tirez votre Poularde, & dressez-la dans son plat: ôtez-en la ficelle, en observant que votre ris soit d'un bon goût, & pas trop épais, ni trop cuit (plus votre ris sera entier, meilleur il sera); mettez-le ensuite sur votre Poularde, & servez chaudement. On y met aussi du safran comme à celui que vous avez mis dans le corps de votre Poularde. Vous pouvez accommoder des Poullets & des Pigeons de même.

Autres Poulardes à l'Indienne au Parmesan.

Vous avez une Poularde flambée & bien appropriée, que vous vuiderez par le cou; vous en tirerez tous les os, exceptez les bouts des ailes & les bouts des cuisses. Mettez environ une demi livre de ris bien épluché & lavé dans une casserole, ensuite du bouillon la hauteur de deux doigts par-dessus, & faites-le cuire. D'abord que vous verrez que le ris gagne le bouillon, ôtez-le du feu; ajoutez-y la chair d'un poulet & d'une perdrix, une tranche de jambon haché, un morceau de bon beurre frais, & du parmesan en abondance, autant que vous

92 LE CUISINIER

pourrez y en mettre. Remplissez-en ensuite le corps de votre Poularde. Mettez dans le fond de votre casserole quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon, ensuite votre Poularde, avec une demi livre de ris épluché & lavé, & mouillé de bouillon : faites-le cuire l'espace d'une demi-heure tout doucement feu dessus & dessous. Etant cuit, tirez votre Poularde, & dressez-la dans le plat où vous la voulez servir : ôtez les tranches de veau, de lard & de jambon. Observez que votre ris soit d'un bon goût, & ajoutez-y un morceau de beurre frais, & beaucoup de parmesan rapé : mettez-le ensuite par-dessus votre Poularde, rendez-le bien uni, poudrez-le de parmesan, & faites-lui prendre couleur au four, ou sous le couvercle d'une tourtière. On peut servir des Poulets, Chapons, Dindons de la même manière. Dans ce Pais-ci on accommode des Poulardes, mais on ne les connoît pas dans les Indes ; car il n'y a là que des Poules & des Poulets.

Filets de Poulardes aux Cernaux.

Ayez des Poulardes cuites à la broche ; levez-en les cuisses, les aîles, & le blanc ; puis coupez-les en gros filets, & marquez-les dans une casserole. Concassez ensuite les carcasses & les os, & mettez-les dans une casserole avec du bon bouillon pour en tirer la substance, en y ajoutant quelques tranches d'oignons, une couple de clous de girofle, deux ou trois feuilles de fleurs de muscade. Vous les laisserez bouillir un quart-d'heure, & les passerez ensuite. Mettez un morceau de beurre frais gros
com-

comme un œuf manié dans la farine dans une casserole ; mettez-y ensuite du bouillon que vous avez tiré de vos carcasses, autant que vous jugerez à propos ; ajoutez-y des cernaux bien épluchez & blanchis à l'eau, une jointée, plus ou moins selon la grandeur du plat, & faites-les mitonner un bon quart-d'heure : plus vous les ferez bouillir, plus moelleux ils deviendront. Mettez-les ensuite par-dessus les filets de vos Poulardes, & la saussé pareillement, en les tenant chaudement sur le feu jusqu'au moment du service. Etant prêts à servir, observez que la saussé de vos filets soit d'un bon goût, & liez-la d'une liaison de jaunes-d'œufs faite avec de la crème, & ajoutez-y un jus de citron. Dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & servez chaudement pour entrée. Vous pouvez couper ces filets si fins que vous jugerez à propos, ou en petits dez. On se sert également de l'estomac de Dindons, de Perdreaux & de Pigeons. Il n'y a que le bon-sens, le bon goût, & le bon œil qui doivent gouverner dans toutes ces choses.

Poularde au blanc manger.

Ayez une belle Poularde bien blanche, & que la peau n'en soit pas déchirée ; flambez-la, videz-la par le cou ; ensuite tirez-en tous les os. Hachez & pilez une demi-livre de panne de cochon : hachez la chair d'une couple d'estomacs de poulets cuits à la broche, & mettez-la avec votre graisse de cochon ; ajoutez-y six oignons cuits à la cendre bien hachez ; pilez le tout ensemble. Vous aurez environ un quarteron de mie de pain cuite dans du lait,

qua-

94 LE CUISINIER

quatre jaunes - d'œufs crus ; mettez - le tout dans une casserole , & assaisonnez cette farce de sel , de poivre , fines herbes , & fines épices ; ajoutez - y un demi verre de crème de lait doux ; mêlez bien le tout ensemble , & remplissez - en le corps de votre Poularde. Vous arrêterez la peau du côté du cou , afin que rien n'en puisse sortir ; ensuite faites-la refaire dans une casserole avec un peu de beurre , ou bien du lard fondu. Observez que votre Poularde soit bien ronde , & bien blanche. Garnissez ensuite une casserole de bardes de lard , quelques tranches d'oignons dessus ; mettez votre Poularde dans la casserole ; assaisonnez-la d'un peu de sel , poivre en grains , un brin de thim & basilic , deux ou trois clous de girofle , & couvrez - la dessus comme dessous. Faites bouillir environ une bouteille de bon lait , en y ajoutant une bonne pincée de coriandre concassée ; passez - le ensuite dans un tamis , & mettez - le sur votre Poularde. Faites cuire votre Poularde doucement ; l'espace de trois quarts - d'heure suffit. Passez ensuite quelques champignons en tranches dans une casserole avec un morceau de beurre frais ; poudrez - les d'une pincée de farine , mouillez - les de bouillon , & laissez - les cuire , en y ajoutant une couple d'échalottes hachées , une rocambole écrasée , quelques tranches de citron après en avoir ôté l'écorce. Votre Poularde étant cuite , tirez - la , égoutez - la , puis dressez - la dans son plat. Vous observerez que votre petit ragoût de champignons soit d'un bon goût ; liez - le avec une liaison de crème , de quatre jaunes - d'œufs & d'un jus de citron. Ce petit ragoût étant lié , mettez - le sur votre Poularde , & servez chaudement. Quand on a des truffes

ses fraîches , on s'en peut servir comme de champignons. Une autrefois vous la pouvez faire cuire au four , en la couvrant de bardes de lard dessus & dessous , & la servir avec le même ragoût , ou bien avec un coulis blanc. Vous pouvez faire dans le même goût des Poullets, Dindonneaux, & Pigeons.

Poulardes en surprise , en Epigramme.

Ayez une Poularde cuite à la broche , & froide ; levez-en les aîles & les cuisses ; creusez-les en dedans , en enlevant la chair le plus adroitement qu'il vous sera possible , & tirez les gros os des cuisses. Coupez ensuite la chair que vous en avez tirée , par petits dez bien fins , les blancs de l'estomac de même ; prenez les rognures avec quelques autres cuisses de volaille , un morceau de lard blanchi , une tétine de veau blanchie ; hachez le tout , & l'assaisonnez de sel , poivre , ciboules , fines herbes , & fines épices , champignons si vous en avez ; ajoutez un morceau de mie de pain cuite dans du lait , trois ou quatre jaunes-d'œufs , & les blancs fouëtez en neige. Faites sur chacune de vos aîles & cuisses une petite bordure de la-dite farce , & de vos petits dez préparez , en y mettant un petit morceau de beurre manié dans la farine , & avec du bouillon. La fausse étant assez épaisse , d'un bon goût , & froide , vous en remplirez vos cuisses & vos aîles , les couvrirez de ladite farce , & les rendrez bien unies avec de l'œuf battu , & les panerez de mie de pain bien fine. Mettez sur une tourtière quelques bardes de lard ; arrangez-y vos cuisses & vos aîles ,
&

96 L'E. CUISINIER

& faites-leur prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière. Ayez un ragoût tout prêt fait de cette manière : Ayez quelques aîles & cuisses de volaille ; vous les couperez par petites tranches bien minces à plat ; vous mettrez dans une casserole un petit morceau de beurre , la moitié d'un petit oignon haché fort fin , avec quelques champignons coupez en tranches , & truffes de même si vous en avez. Mettez-y ensuite vos petites tranches de volaille ; ajoutez-y une pincée de persil ; assaisonnez-en votre ragoût , & liez-le avec un jaune-d'œuf , & de la crème. Observez qu'il ne soit pas trop lié , & qu'il soit d'un bon goût , & dressez-le dans le plat où vous voulez servir. Vos aîles étant cuites , & d'une belle couleur , dressez-les sur le-dit ragoût , & servez chaudement. Vous pouvez accommoder de la même manière des Dindons , Chapons , Poulets , & Perdrix.

Poularde en Lapreau.

Ayez une Poularde épluchée , flambée & vidée ; coupez-en les jambes , les aîles ; tirez les cuisses en arrière pour lui faire prendre la forme d'un derrière de Lapreau ; faites passer l'estomac de votre Poularde sur les reins , en l'ajustant le mieux qu'il vous sera possible. Otez la peau des cuisses & de toute la Poularde ; faites-la piquer de petit lard ; laissez le cou & la tête qui tiennent après ; coupez-en seulement le bec , & décharnez le croupion , afin qu'il imite la queue d'un Lapin. Etant piquée & bien allongée en guise de Lapin ; mettez quelques morceaux de veau dans
une

une casserole , quelques tranches de jambon , une couple d'oignons , une carotte coupée en trois ou quatre morceaux , un bouquet fait de persil , ciboules , thim , basilic , trois ou quatre clous de girofle , une pincée de fleurs de muscade ; mouillez le tout de bouillon , ou bien d'eau , en y mettant du veau davantage ; mettez - le sur le feu ; & quand il bouillira , vous aurez soin de l'écumer. La viande étant presque cuite , mettez - y votre Poularde en Lapreau , & la faites cuire. Etant cuite passez le bouillon par un tamis de soye dans une autre casserole ; dégraissez - le bien , & faites - le tarir jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel , en prenant garde qu'il ne prenne pas trop de couleur. Mettez - y ensuite votre Poularde , le lard sur la glace , & tenez - la chaudement sur la braise jusqu'au moment du service , afin qu'elle se glace , comme il faut. Etant prête à servir , dressez - la dans son plat , & mettez une sausse à l'Italienne dessous , ou bien une sausse à l'Espagnolle ; ou bien tirez - en sa propre glace , en observant que le tout soit d'un bel œil , & d'un bon goût , & servez chaudement.

Poularde en Tortue.

Ayez une belle Poularde (ou Chapon) bien flambée & épluchée ; coupez - en les pieds à deux pouces du jarret ; fendez - la tout du long sur le dos jusqu'au croupion ; tirez - en généralement tous les os , & la vuidez ; qu'il ne reste que les bouts du jarret , & les ailes dont vous aurez coupé les bouts. Coupez ensuite une couple de tranches de jambon en petits dez fort fins ; mettez - les dans une cassero-

98 LE CUISINIER.

le avec un petit morceau de beurre frais, & faites-les suer sur un petit feu. Ayant pris un peu de couleur, vous y ajouterez la chair d'un poulet coupée en petits dez, deux morceaux de ris de veau de même, quelques champignons, truffes fraîches si vous en avez, & quelques cornichons, le tout assaisonné de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices; ajoutez-y gros comme un ou deux œufs de farce faite de veau, de lard, de graisse de bœuf, & une couple de jaunes d'œufs; mêlez bien le tout ensemble, & remplissez-en le corps de votre Poularde; ensuite cousez-la, & prenez la tête, dont vous ferez entrer une partie du cou dans le corps de la Poularde, de manière que la tête ne paroisse que la moitié. Vous décharnerez la queue du croupion pour qu'il imite la queue d'une tortue. Vous attacherez les deux jarrets avec une ficelle, & les deux ailes pareillement. Faites la refaire dans une casserole avec un morceau de beurre ou bien du lard fondu. Etant bien refaite, essuyez-la, & nettoyez-la bien proprement; faites-la piquer d'un bouquet sur chaque cuisse; ensuite un autre bouquet dans le milieu des cuisses, deux travers de doigt plus haut que les cuisses un bouquet de chaque côté, & un dans le milieu presque contre la tête. Mettez dans une tourtière des bardes de lard, & puis votre Poularde. Mettez entre chaque bouquet un petit morceau de pâte long comme la moitié du pouce, & épais comme la lame d'un couteau; vous le ciselerez le plus proprement qu'il sera possible, afin qu'il offre un beau coup-d'œil. Couvrez ensuite la Poularde de bardes de lard, & faites-la

la cuire au four, prenant garde qu'il ne soit trop chaud, ou bien dessous un couvercle de tourtière. Etant cuite, tirez-la, égoutez-la; ôtez-en les bardes de lard & les fiscelles, & dressez-la dans son plat: mettez une sausse à l'Espagnolle dessous, ou bien à l'Italienne, & servez chaudement. On peut mettre, si l'on veut, deux Poulardes pour une entrée; la grandeur du plat doit vous gouverner. Vous pouvez accommoder de même des Dindons, des Poulets, aussi gros, & aussi petits qu'on le jugera à propos; les Chapons vont dans le même rang. Je ne parle ici des Poules d'eau, ni des Chapons du Mans, parce qu'ils sont trop éloignez de nous; il n'y a que la France qui en puisse avoir; on doit se conformer selon le Pays où l'on se trouve. Vous pouvez accommoder les Pigeons en tortuë de cette même manière; quoiqu'il y en a qui les couvrent d'une abaisse de pâte, & les font cuire dans une braise à sec, sans rien mettre dans le corps. On peut cuire ces entrées en casserole, & les glacer comme un fricandeau. Je ne donne point de figures gravées pour représenter ces entrées, parce que j'espère que ceux qui les feront, les exécuteront peut-être beaucoup mieux que je n'ai écrit; je ne doute cependant point qu'on trouvera que je me suis assez bien expliqué.

Poulets à beurre d'Ecrevisses.

Ayez deux ou trois Poulets; flambez-les légèrement; coupez leur foye par morceaux avec quelque autre foye, des quenës d'écrevisses, du lard rapé, & un peu de beurre. Assaisonnez

100 LE CUISINIER

le tout de sel, de poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices: mêlez bien le tout ensemble, & mettez-le dans le corps de vos Poulets. Mettez ensuite du beurre d'écrevisses entre la peau & la chair de vos Poulets, & arrêtez-la peau par les deux bouts, pour que rien n'en sorte. Faites-les refaire ensuite dans une casserole avec du beurre, ou du lard fondu. Etant refaits, faites-les cuire à la broche pliez de bardes de lard & de papier. Etant cuits, vous aurez un coulis d'écrevisses tout prêt, & d'un bon goût, ou vous ajouterez des queue d'écrevisses, & des écrevisses dont les queues soient desossées. Vos Poulets étant cuits, tirez-en les bardes & le papier; dressez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir; mettez les écrevisses autour, le coulis d'écrevisses dessus, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder des Poulardes, Pigeons, Chapons, Dindonneaux au beurre d'écrevisses, comme les Poulets ci-dessus.

Beurre d'Ecrevisses.

Ayez un cent ou deux d'écrevisses, plus ou moins; lavez-les bien deux fois; mettez-les ensuite dans une casserole avec un peu de sel, persil en branches, une cuillère à pot d'eau; couvrez-les, & faites-les cuire sur un feu clair, en les remuant. Lorsqu'elles seront rouges, c'est une marque qu'elles sont cuites; ôtez-les du feu, & épluchez-les entièrement, tant les queues, que les casques, & les petites pâtes; observez qu'il ne reste rien dans la coquille, c'est-à-dire, le casque de vos écrevisses. Lavez-les ensuite avec de l'eau, & fai-

M O D E R N E, I O R

faites-les sécher dans une casserole sur un fourneau. Etant bien séchées, vous les ferez piler; & si elles ont de petits œufs, ou du rouge dans le corps, vous les ferez aussi piler, en y ajoutant un petit morceau de beurre gros comme la moitié d'une noix; quelque tems après vous y pourrez remettre encore un peu de beurre, en prenant garde de ne pas y en mettre trop. Ayez soin de les bien piler; car on ne sauroit trop les piler. Le tout étant bien pilé, tirez-le, & mettez-le dans une casserole avec environ une livre de beurre, plus ou moins, selon la quantité d'écrevisses: mettez ensuite la casserole sur un feu clair, & le remuez bien avec une cuillier. Dès que vous verrez que votre beurre se réduira à un beau rouge, mais prenez garde de ne le pas brûler, passez-le dans une étamine, & pressez-la bien, pour que le beurre en sorte, & servez-vous-en en tout ce qui demandera du beurre d'écrevisses.

Petits Poulets en Boudins blancs.

Ayez de petits Poulets de grain, bien épluchez, flambez, & vuidez; fendez-les sur le dos, & tirez-en tous les os. Ayez une farce de boudins blancs toute prête, faite de cette manière: Hachez le blanc d'une Poularde, ou de deux cuites à la broche, bien fin: ayez environ une livre ou deux de panne de cochon; coupez-la ensuite bien fine en petits dez; mettez-la dans une casserole, & faites-la un peu échauffer; ajoutez-y cinq ou six oignons cuits à la cendre & bien hachez, ensuite le blanc haché de la Poularde, une mie de pain à pota-

ge cuit, dans la crème, quatre jaunes-d'œufs, & trois autres blancs & jaunes. Assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices ; mêlez bien le tout ensemble, & ajoutez-y un peu de crème de lait ; mais prenez garde de ne pas le rendre trop clair : Mettez-en un lit dans le corps de vos Poulets ; ayez un petit salpicon de filets de volaille tout prêt, fait de cette manière : Ayez un estomac de Poularde ; coupez-le en filets bien fins, & mettez-le dans une casserole avec un petit morceau de beurre manié dans la farine, & mouillez-le d'un peu de bon bouillon. Assaisonnez-le de sel & de poivre modérément, & faites-le bouillir simplement pour lier les-dits filets. Etant froid & d'un bon goût, mettez-en une ou deux cuillerées à bouche dans chaque Poulet, plus ou moins, & couvrez-le ensuite de farce ; réformez vos Poulets, & cousez-les. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard & de tranches d'oignon : mettez-y vos Poulets, & assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre en grains, quelques clous de girofle, un peu de basilic, & de thim ; puis couvrez-les dessus comme dessous. Faites bouillir une pinte de lait, en y ajoutant une pincée de coriandre concassée, & passez le lait sur vos Poulets, & faites-les cuire doucement feu dessus & dessous. Etant cuits, tirez-les, égoutez-les, & nettoyez-les proprement : dressez-les dans leur plat ; mettez dessus un coulis blanc à la Reine, & servez chaudement pour petite entrée. Une autrefois vous pouvez avoir autant de morceaux de crépines que de Poulets, y ajouter quelques blancs-d'œufs fouêtez en neige dans la même far-

farce, & en mettre un peu sur chaque crépine; ensuite un Poulet, & de la farce par-dessus, les plier de la crépine, les arroser de beurre frais, les paner de mie de pain, leur faire prendre couleur au four, & les servir avec une telle sauce que l'on jugera à propos. Vous pouvez faire cette même cérémonie à tout ce qui se nomme Poulets, Poulardes & Canellon, ou bien les faire griller dans une caisse de papier, en n'y ajoutant qu'un morceau de beurre frais. Etant d'une belle couleur de tous côtes, vous les pouvez servir à sec, & servir la sauce à part. Vous pouvez aussi les tremper dans des œufs, les paner, les faire frire, & les servir garnis de persil frit.

Poulets piquez de Persil.

Ayez des Poulets épluchez, flambez, & videz; coupez leur foye par petits morceaux avec quelque autre foye de volaille de même. Assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, un peu de lard rapé, & un morceau de beurre; mêlez le tout, & mettez-le dans le corps de vos Poulets; arrêtez la peau par les deux bouts, & faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre ou de lard fondu. Etant refaits, piquez-les de persil, & faites-les cuire à la broche, en les arrosant de lard fondu. Etant cuits, dressez-les dans leur plat; mettez-y telle sauce que vous jugerez à propos, & servez chaudement. On peut servir des Poulardes, & des Dindonneaux de même, comme aussi des Pigeons.

Poulets en Hatelets.

Ayez de petits Poulets ; levez-en les cuisses , les ailes , & l'estomac ; ôtez les peaux des ailes & des cuisses ; mettez-les dans une casserole , & assaisonnez-les de sel & de poivre , persil en branches , thim , basilic , ciboules , un morceau de beurre frais , quelques clous de girofle ; mouillez-les d'un peu de bon bouillon , & faites-les cuire tout doucement. Etant cuits , tirez-les , égouttez-les , trempez-les dans du beurre fondu & frais , panez-les de mie de pain , mettez-les sur des hatelets d'argent , ou de bois , & faites-les griller. Etant grillés , servez-les avec une remoulade froide , ou chaude. Si vous voulez , vous les pouvez servir frits. Quand vous les avez mis sur vos hatelets , vous les pouvez tremper dans des œufs , les paner , & les faire frire , Servez-les avec du persil frit.

Autres Poulets en Hatelets.

Vos Poulets étant dépécez , & les peaux levées , garnissez une casserole de quelques barres de lard , & y arrangez vos Poulets , en les assaisonnant de sel , & de poivre , persil en branches , ciboules , ou bien quelques tranches d'oignon , un peu de thim , basilic , & quelques clous de girofle ; couvrez-les dessus comme dessous ; mouillez-les de très-peu de bouillon , & faites-les cuire tout doucement. Etant cuits , tirez-les , égouttez-les , & enfilez-les sur des hatelets d'argent : ceux qui n'en ont point d'argent , en auront de bois. Mettez dans
une

une casserole une jointée de farine, & la détrempez avec de la biere, ou bien du vin blanc. Etant détrempee, mettez-y un demi-verre de bonne huile, ou bien du beurre frais fondu, & un peu de sel si le beurre n'est point salé : trempez vos hatelets dedans, & faites-les cuire dans du sain-doux ou dans de la bonne huile. Etant frits, servez-les avec du persil frit. Une autrefois, si vous voulez, vous n'avez qu'à les tremper dans des blancs-d'œufs un peu battus, & les poudrer de farine, les faisant frire comme les autres ci-devant. Ces sortes de Poulets en hatelets peuvent servir pour garnitures, & pour piquer dessus toutes sortes de grosses pièces.

Poulets aux Cerneaux.

Vos Poulets étant dépez & cuits à la broche, levez-en les ailes, les cuisses, & les filets de l'estomac ; levez-les peaux des ailes & des cuisses ; marquez-les dans une casserole avec les filets ; concassez les carcasses de vos Poulets ; mettez-les dans une casserole, & mouillez-les de bouillon ; ajoutez-y une pincée de persil en branches, deux clous de girofle, une pincée de fleurs de muscade, & une tranche d'oignon. Faites bouillir le tout, & le réduire à moitié : passez-le ensuite dans un tamis de soye, & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais manié dans la farine. Ayez des cerneaux la quantité que vous jugerez à propos, bien épluchez & blanchis à l'eau, & mettez-les dans la casserole où vous avez mis votre beurre, & faites-les bouillir ; observez que votre sauce soit d'un bon goût ; & mettez-la par-des-

108 LE CUISINIER

manière de la faire au premier Tome, Chapitre des Coulis.

Poulets à la Prussienne.

Ayez deux Poulets cuits à la broche ; levez-en les aîles, les cuisses, & le blanc de l'estomac ; ôtez la peau des cuisses & des aîles ; frottez le plat où vous voulez les servir, de lard rapé & un peu de ciboule hachée. Arrangez-y ensuite les cuisses, les aîles, & le blanc de vos Poulets ; & mettez par-dessus un peu de poivre concassé ; couvrez-les ensuite de grains de raisins bien mûrs, & poudrez-les d'un peu de sucre. Mettez votre plat sur un rehaut, & couvrez-le d'un autre plat avec un peu de feu : laissez-les mitonner un demi-quart d'heure, & servez-les sur le champ pour entrée.

Autres Poulets à la Prussienne.

Ayez de petits Poulets bien appropriez & videz ; trouffez-les comme pour bouillir, & faites-les blanchir à l'eau bouillante. Etant blanchis, couvrez-les d'une barde de lard sur l'estomac, & faites-les cuire dans votre mitonnage, en observant qu'ils ne soient pas trop cuits. Vous mettrez dans une casserole une bonne cuillerée de bon bouillon, une couple de poignées de mie de pain, gros comme un œuf de bon beurre frais, une pincée de fleurs de muscade, une ou deux poignées de pointes d'asperges blanchies à l'eau bouillante. Mettez votre casserole sur le feu, pour achever de cuire vos asperges, en observant que la sausse soit d'un bon goût, & point trop liée. Vos Poulets étant cuits, dressez-les dans leur plat, & mettez

tez un jus de citron dans votre sauffe ; mettez-la sur vos Poulets, & servez chaudement.

Autres Poulets aux petits pois.

Ayez de petits Poulets appropriiez & accommodez comme les autres ci-devant, & cuits de même. Ayez de petits pois, mettez-les dans une casserole avec un bouquet de deux laitues, un morceau de beurre frais, & assaisonnez d'un peu de sel : couvrez votre casserole, & mettez-la sur le feu tout doucement. Quelque tems après poudrez vos pois d'une pincée de farine, & mouillez-les d'eau bouillante. Vos pois étant cuits, & taris, vous ôterez le bouquet de laitues ; vous ajouterez un peu de bon bouillon, & observerez qu'ils soient d'un bon goût, & la sauffe pas trop longue. Vous dresserez les Poulets dans leur plat, les pois par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Une autrefois vous y pouvez ajouter de la crème, ou bien les lier avec une liaison de jaunes-d'œufs. On peut faire cuire les Poulets à la broche bien blancs, & les servir avec le même ragoût de pois. On peut accommoder de même des Poulardes.

Autres Poulets aux petits pois.

Ayez de petits Poulets bien appropriiez & vuidez ; ôtez l'amer des foyes, & coupez vos foyes par petits morceaux avec quelques autres foyes ; ajoutez-y du lard rapé, un peu de beurre frais, du sel, & du poivre. Mêlez le tout ensemble, & mettez-le dans le corps de vos Pou-

110 LE CUISINIER

Poulets: arrêtez la peau par les deux bouts, pour que rien n'en puisse sortir; tournez les pieds sur le dos en dindons; passez une brochette au travers des deux cuisses pour les tenir en respect; attachez-les avec de la ficelle, & faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, ou bien du lard fondu. Mettez ensuite dans une casserole une barde de lard, quelques petites tranches de veau & de jambon. Mettez-y ensuite vos Poulets, & l'estomac dans le fond de votre casserole, & de petits pois autant que vous jugerez à propos, avec une couple de petits oignons, dont un doit être piqué de deux clous de girofle: couvrez-les dessus comme dessous; mettez-y plein une cuillerée à dégraisser de bouillon, & faites-les cuire tout doucement feu dessus-dessous.

Les Poulets étant cuits, mettez-les dans une autre casserole, tenez-les chaudement: ôtez le lard, le veau, le jambon, & les oignons; poudrez vos pois d'une pincée de farine, & mouillez-les de bouillon. Ayez soin de les dégraisser, observant qu'ils soient d'un bon goût, & mettez-les avec vos Poulets jusqu'au moment du service. Etant prêts à servir, dressez vos Poulets dans leur plat; mettez vos petits pois par-dessus, & servez chaudement.

On peut lier ces pois avec une liaison d'œufs & de crème. Vous pouvez aussi les faire cuire, sans y mettre, ni veau, ni jambon. Vous pouvez aussi accommoder de la même manière des Poulardes, Dindons, Dindonneaux, &c.

En-

Entrée de Poulets à toutes sortes de ragoûts.

Ayez des Poulets épluchez , flambez & bien appropriez ; vuidez-les , & ne coupez pas les boutons. Etant vuidez , ôtez l'amer des foyes ; coupez - les ensuite par petits morceaux avec quelques autres foyes de volaille ; assaisonnez - les de sel & de poivre , persil , ciboules , fines herbes , fines épices , le tout modérément , quelques champignons hachez si vous en avez , truffes fraîches , du lard rapé , & un morceau de beurre frais. Mélez bien le tout ; mettez - le dans le corps de vos Poulets ; passez le croupion dans le bouton , & faites - les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre frais , ou du lard fondu ; ajoutez - y quelques petites tranches d'oignons , un peu de basilic & de thim , avec un peu de sel. Observez que vos Poulets soient bien ronds & bien blancs ; faites - les cuire à la broche , couverts de bardes de lard , & pliez de papier : observez qu'ils soient bien blancs , en sortant de la broche. Etant cuits , ôtez - en le papier , & les bardes ; dressez - les dans leur plat , & mettez dessus un ragoût de concombres au blanc , ou bien au roux. Sur ces sortes d'entrées de Poulets à la broche vous pouvez mettre toutes sortes de ragoûts de légumes , ou toutes sortes de sausses telles qu'on peut l'imaginer : il n'y a que les sausses qui distinguent les noms. Vous pouvez aussi les paner de mie de pain , ou les poudrer de farine : à ces deux dernières on met simplement dessus des sausses com-

112 LE CUISINIER

comme on le juge à propos, mais point de légumes.

On peut accommoder de la même manière toutes sortes d'entrées de volaille de broche ; c'est beaucoup meilleur que de se servir de farces.

Fricassée de Poulets à la crème.

Ayez une couple de Poulets bien épluchez, flambez & appropriez, & dressez-les comme l'on fait à une autre fricassée ; mettez-les dans l'eau fraîche ; égouttez-les, & essuyez-les avec une serviette ; mettez-les ensuite dans une casserole avec un bouquet fait de persil, deux clous de girofle dans le bouquet, une feuille de muscade, & un peu de thim. Assaisonnez la Fricassée d'un peu de sel, un morceau de beurre frais, une petite pincée de farine ; faites bouillir une pinte de crème, & mettez-la ensuite dans votre Fricassée de Poulets. Faites cuire ladite Fricassée ; étant cuite observez que la sausse ne soit pas trop longue, & qu'elle soit d'un bon goût : dressez-la dans son plat, & servez chaudement.

Pigeons à l'Allemande.

Ayez des Pigeons bien appropriez, bien épluchez & videz. Faites mitonner une couple de mie de pain, plus ou moins selon la quantité de Pigeons que vous voulez accommoder, dans du lait ; en y ajoutant un peu de la rapée, persil haché, ciboules, un peu de fleur de muscade en poudre. Assaisonnez de sel & de poivre, trois ou quatre jaunes-d'œufs pour fix
Pi-

Pigeons : mêlez bien le tout ensemble, & remplissez-en vos Pigeons entre chair & cuir du côté du cou. Arrêtez ensuite la peau avec une brochette, pour que rien n'en sorte ; & faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, ou du lard fondu. Faites-les ensuite cuire à la broche, & servez-les avec une sausse aux feuilles de persil, & au citron en dez. Vous en trouverez la manière au Chapitre des Sausses. On peut accommoder dans le même goût les Poulets & Poulardes.

Pigeons au sang.

Prenez six Pigeons de moyenne grosseur plumez à sec ; videz-les proprement, & détachez la peau dessus l'estomac, en prenant garde de ne pas la casser. Farcissez ensuite vos Pigeons entre cuir & chair d'une petite farce bien fine, composée d'un morceau de lard blanchi, d'un morceau de graisse de bœuf, & d'un peu de jambon cuit. Assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, champignons si vous en avez. Le tout étant haché finement, & pilé dans un mortier, vous y ajouterez quatre jaunes-d'œufs avec du sang de Pigeon, ou de Poulet ; & vos Pigeons étant farcis, vous les troufferez, & les ficellerez, afin que rien n'en sorte. Garnissez ensuite une casserole de petites tranches de veau, & quelques petites tranches de jambon, & arrangez vos Pigeons dessus avec quelques gouffes d'ail, quelques tranches d'oignon, fleur de muscade, deux feuilles de laurier, un peu de thim & basilic ; couvrez-les dessus comme dessus, & faites-les cuire à sec feu dessus-dessous

tout doucement. Etant cuits, tirez-les, égouttez-les, & mettez leur nourriture sur un fourneau allumé; mettez-y une pincée de farine, & mouillez-la de bouillon & de jus avec un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc. Passez ensuite cette sausse dans une étamine de foye, & dégraissez-la bien. Dressez vos Pigeons dans leur plat, observant que la sausse soit d'un bon goût & bien liée, mais pas trop épaisse; mettez-la sur vos Pigeons, & servez chaudement.

Une autrefois on peut les servir avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne. On peut accommoder de la même manière des Perdreaux, Poulets, & Poulardes, & au lieu de les faire cuire en casserole, on peut les faire cuire à la broche; cela sera plutôt fait, & ne vous coutera pas tant, mais aussi ne seront-ils pas aussi bons. On peut faire cuire en casserole Poulets, Poulardes, Dindonneaux, Dindons, après les avoir préparés pour des entrées de broche, en garnissant une casserole de bardes de lard, tranches d'oignon, fines herbes, quelques feuilles de laurier; ensuite mettez-y votre volaille la plus dure à cuire ensemble, l'assaisonnant de sel, clous de girofle, & fleur de muscade: couvrez-la dessus comme dessous, & faites-la cuire feu dessus-dessous tout doucement. Observez qu'elle soit un peu verte, je veux dire ferme, point trop cuite. Cette méthode est fort bonne, & vous êtes assuré que vos entrées en seront fort blanches, & que vous pouvez les avoir chaudes & beaucoup meilleures que lorsqu'elles sont cuites à la broche.

Souvent un Rotisseur vous fait cuire vos entrées demi-heure trop tôt; quelquesfois elles
ne

ne sont pas assez cuites : d'autresfois elles sont brûlées ; & cela arrive fort souvent. Cette méthode n'a point cet inconvenient : elle est surtout fort nécessaire à l'Armée ; & l'on peut avoir des fausses toutes différentes , ou des goûts de légumes. On peut y tenir chaque volaille en son particulier , & lui donner le nom que l'on juge à propos. On doit sur-tout se servir de légumes , autant qu'on en peut avoir dans chaque saison.

Pour ce qui est du Rôt, on le fait cuire à présent dans ce Pays à la mode Angloise. Pour moi, je crois que pour manger une bonne Poularde, on doit la faire cuire à la manière Angloise ; la voici : Après que la volaille est bien appropriée & vidée , on met dans le corps un morceau de beurre frais, un peu de sel & de poivre ; après l'avoir troussée on la met cuire à la broche : un moment après qu'on l'a mise devant le feu, on l'arrose d'un peu de beurre frais ; on la poudre, & on achève de la faire cuire. Pour bien la poudrer, il faut avoir une boîte de fer blanc percée comme un siffler, observant qu'il faut avoir de la farine bien fine, la poudrer, & l'arroser de tems en tems. La raison pourquoi je dis qu'une Poularde poudrée & arrosée est meilleure qu'une Poularde bardée ; c'est que d'abord que la barde de lard qui est sur l'estomac de la Poularde, commence à être chaude, la chaleur du feu en fait sortir la graisse, casse la peau de la Poularde, & par cet incident le jus en sort ; & dès que le jus en sort, il est à présumer qu'elle ne doit pas être aussi bien cuite dans son jus, que celle qui est arrosée de beurre frais, & poudrée de fine farine ; car la farine empêche que

le jus n'en sorte par la croute qu'elle forme dessus avec le beurre. Ceux qui ne voudront pas m'en croire, en pourront faire l'épreuve; je veux dire, en faire cuire une bardée, & l'autre poudrée & arrosée; observant qu'il ne faut la poudrer, qu'autant qu'il le faut pour en faire une petite croute. On fait cuire de la même façon des Perdreaux, Cocqs de bruyère, Bécasses, Dindons & Pigeons; excepté qu'on plie les Perdreaux de feuilles de vigne, & on les arrose de beurre frais: les Pigeons de même, mais point de bardes de lard, ni piquez.

Il est vrai qu'une Perdrix, un Poulet, une Poularde piquée a une belle apparence, un beau coup-d'œil, & que cela est fort bon pour des grands repas; mais la première méthode me semble plus utile pour des Familles qui cherchent plutôt le bon que le beau dans ce qu'elles veulent manger.

Pour ce qui est du Rôt à la Polonoise, on met dans le corps des volailles des oignons hachez, persil, beurre, sel & poivre. En les faisant cuire à la broche, on les arrose de beurre, & on les pane de mie de pain. Cette méthode n'est pas si mauvaise; mais les Polonois font trop cuire leur viande: ils mettent aussi un bouquet de persil dans le corps de leur volaille, & assaisonnent de sel, poivre & beurre; & quand leur volaille est cuite, en servant ils tirent le bouquet: quelquefois ils hachent ce persil, & les foyes des Poulets; & mettent le tout dans une casserole avec une pincée de farine, & un peu de bouillon. On fait cuire la sausse, & on la met dessous la volaille. On en fait de même des Pigeons, Poulets, & Poulardes.

Pigeons à l'Esclavonne.

Vous aurez de petits Pigeons plumez à secs & bien appropriez. Vous les vuiderez, & en garderez les foyes que vous hacherez avec un peu de la rapée, autant d'anchois que de Pigeons hachez de même, une petite poignée de parmesan, persil, ciboule, une gouffe d'ail hachée, & un jaune-d'œuf. Le tout étant prêt, vous en remplirez le corps de vos Pigeons. Vous les mettrez ensuite sur un hatelet plié de bardes de lard, & de papier, & les ferez cuire à la broche. Etant cuits, vous les dresserez dans le plat que vous voulez servir, & mettez dessus une sausse à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne, ou bien une sausse faite avec une couple d'anchois, un morceau de beurre manié dans la farine, & un peu de jus.

Autres Pigeons à l'Esclavonne.

Vous aurez des Pigeons plumés & préparez comme ci-devant, & la farce que vous avez à mettre dedans, toute pareille. Vous les fendrez sur le dos, & les en remplirez. Vous garnirez ensuite une casserole de quelques petites tranches de veau & de jambon, mais non pas de zests de jambon comme on parle aujourd'hui, (je dis les choses au naturel) & quelques tranches d'oignons. Vous y arrangerez ensuite vos Pigeons; vous les assaisonnerez de sel, poivre modérément, & les couvrirez dessus comme dessous, & les ferez cuire ainsi tout doucement. Etant cuits, vous les tirerez, les égoterez, & les tiendrez chaude-

118 LE CUISINIER

ment : vous mettrez dans la casserole là-où ils ont cuit , une pincée de farine , que vous remuerez sur le feu , & la mouillerez avec un peu de bon bouillon , en y ajoutant un peu de jus , & de coulis si la fausse n'est pas assez liée , & une couple d'anchois. La fausse étant d'un bon goût & bien dégraissée , vous la passez dans un tamis de soye. Vous dresserez vos Pigeons dans le plat que vous voulez servir ; vous mettrez votre fausse dessus , & servez chaudement. Tous ceux qui font cuire de petites viandes dans le même goût que ceci , il est toujours plus à propos de tirer leur nourriture , que d'y mettre d'autre fausse,



CHA.



C H A P I T R E VI.

Des Sangliers.

Sanglier mariné.

QUand vous avez un gros Sanglier , vous en coupez premièrement la hure le plus près des épaules qu'il vous est possible : vous en levez ensuite les petits filets qui sont dans le corps ; puis vous en couperez les deux jambons , & fendrez le restant du corps en deux. Vous brûlerez le tout à un feu clair , & la hure pareillement , & vous passerez une pèle à feu rouge dans les endroits où le feu n'a pas pénétré. Votre hure étant brûlée comme il faut , ôtez l'os du cou , en n'y laissant point de chair du tout : après l'avoir ôté , tirez la cervelle de la hure , & détachez ensuite le museau ; mais n'en coupez aucun os , & laissez-le tout naturel : mettez ensuite la hure dans l'eau fraîche , pour la bien faire dégorger. Vous levez les épaules des quartiers de devant : coupez ensuite les quarrez , & les longues qui y tiennent. Faites dégorger le tout dans de l'eau fraîche , aussi bien que les jambons & les pieds qu'on aura soin de brûler & d'accommoder , tout comme on accommode les pieds de cochon à la Sainte Menoux. Tirez votre hure de l'eau après l'avoir bien lavée & appropriée ; ficelez-la , & mettez-la dans une grande marmite : mettez-y

ensuite les jambons & tout le restant du Sanglier, en observant de mettre toujours les grosses pièces au fond de la marmite. Assaisonnez le tout de sel suffisamment pour qu'il soit assez salé quand il sera cuit, une poignée de poivre en grains, deux ou trois poignées de grains de genièvre, du basilic, thim, laurier, marjolaine, clous de girofle, & fleur de muscade. Faites-le cuire, en observant qu'il ne cuise pas trop, & qu'il reste un peu ferme. Etant cuit, ôtez-le du feu, & laissez-le refroidir dans son bouillon: étant presque froid, tirez-le morceau par morceau, & arrangez-les dans un tonneau suffisamment grand pour pouvoir contenir le tout. Passez ensuite leur bouillon, & mettez-le sur les morceaux du Sanglier, en observant que le bouillon soit d'un goût haut en sel & en vinaigre; ajoutez-y quelques grains de poivre, clous de girofle, feuilles de laurier, poignée de genièvre; & tenez-le dans un lieu tempéré, pour vous en servir dans le besoin. On le peut couvrir de graisse, & il se conservera beaucoup plus long-tems. On peut s'en servir huit jours après. Quand on servira la hure, & après qu'on l'aura déservie, on n'a qu'à la remettre dans sa même liqueur; elle s'entretiendra toujours fraîche & bonne. Vous pouvez faire de même des autres morceaux. Cette manière d'accommoder les Sangliers, n'est pas en usage en France, quoique cependant cette méthode ne doit être que très-bonne, & fort nécessaire dans les endroits où il se trouve des Sangliers; c'est ce que je puis certifier & assurer par expérience. Quand on veut le faire transporter dehors, il n'y a qu'à faire fonder le tonneau, & mettre la liqueur par le bon-

bondon. Dès qu'il est rendu à l'endroit où il doit être, on tire la liqueur, & on la fait rebouillir, en l'augmentant d'eau & de vinaigre, & d'autres assaisonnemens, s'il est nécessaire : quand elle aura bouillie, vous la laisserez refroidir ; vous défoncerez ensuite le tonneau, & vous mettrez la liqueur par-dessus vos morceaux de Sanglier, en observant, que le tout trempe, & vous vous en servirez dans le besoin. Pour le bien conserver, vous le pouvez couvrir de graisse. J'en ai moi-même conservé presque un an, quoiqu'ayant été transporté, & les derniers morceaux étoient aussi bons que les premiers. Si vous ne voulez pas mariner les jambons, vous pouvez les accommoder comme les jambons de Mayence, dont je donnerai la manière à la fin de ce Chapitre, quoique cependant étant cuits & marinés, ils ne laissent pas d'être plus excellens, & sans beaucoup de dépense, quand on le fait comme je l'ai marqué ci-devant. Il y en a qui employent beaucoup de vin du Rhin, ou d'autre vin blanc : Il y en a aussi qui employent du vin rouge ; c'est une dépense fort inutile. Ceux qui voudront en faire l'expérience comme moi, trouveront que ce que je marque, est véritable ; quoique le vin ne les gâtera pourtant pas.

Poitrine de Sanglier à l'Allemande.

Vos Poitrines étant cuites dans une marinade comme il est marqué ci-devant, vous les couperez par morceaux de la largeur de deux pouces ; ôtez-en la coenne, & appropriez les morceaux que vous mettrez dans une casserole. Vous aurez ensuite des amandes douces échaudées

dées & coupées en filets. Vous ferez un roux avec de la farine ; vous y mettrez vos amandes, & les mouillerez de jus, couple de verrès de vin du Rhin, plus ou moins, selon la quantité qu'on en fait, en y ajoutant un verre de vinaigre, du sucre & des raisins d'Espagne. Vous observerez que ce ragoût soit d'un bon goût ; il doit être doux & piquant ; vous le mettrez par-dessus vos morceaux de Poitrines, & les tiendrez chaudement jusqu'au moment du service. Quand il y auroit un mois qu'elles eussent été mises dans ladite marinade, on peut les accommoder également de cette manière-là.

Roulades de Sanglier.

Quand vous avez un Sanglier d'un an, un peu plus ou moins, vous lui coupez la hure, comme à l'autre ci-devant, & l'accommodez tout de même. Vous brûlerez ensuite le Sanglier à un feu clair le plus adroitement que vous pourrez, en observant de brûler la peau le moins qu'il vous sera possible. Pour le brûler plus facilement, il n'y a qu'à passer une broche au travers, & l'attacher dessus : on le brûle avec de la paille, ou du bois menu, & de cette manière on peut avec beaucoup de facilité brûler le Sanglier tout entier, quelque gros qu'il puisse être. Le Sanglier étant brûlé, coupez-en les jambons, & levez les petits filets qui sont en dedans, que vous ferez piquer de menu lard ; & étant marinez & cuits à la broche, on les sert avec une marinade liée. On peut des cuisseaux faire des pâtés chauds, ou froids, ou les faire cuire avec des Roulades. Fendez ensuite le devant de votre Sanglier

glier en deux, & tirez-en tous les os des deux parties. Mettez le tout à dégorger dans l'eau fraîche; tirez-le ensuite de l'eau; nettoyez bien les peaux, & que le tout soit bien propre; puis vous en ferez deux rouleaux bien serrez; vous les fiscellerez pareillement, & les mettez dans une marmite. Que la hure soit accommodée comme la précédente, & les jambons aussi, si on le juge à propos. Mouillez-les d'un bouillon où auront cuits une douzaine & demi de pieds de veaux, cinq ou six bouteilles de vinaigre. Assaisonnez le tout de sel, poivre en grains, clous de girofle, basilic, thim, laurier, marjolaine, une poignée de grains de genièvre, quelques oignons, & une petite poignée de coriandre concassée. Faites-le cuire, en observant qu'il trempe bien, & qu'il ne cuise pas trop: il faut que le tout reste un peu ferme. Etant cuit, & presque froid dans sa nourriture, vous le tirerez, & le mettez dans un tonneau, ou dans ce que vous jugerez à propos: vous le couvrirez de graisse, & le tiendrez dans un lieu tempéré. Quatre ou cinq jours après vous vous en servirez au besoin. Ces Roulades se peuvent également transporter comme le Sanglier ci-devant; en les mettant dans un tonneau; après l'avoir foncé, vous le remplirez de leur liqueur. Etant arrivées à l'endroit destiné, vous leur ferez la même cérémonie qu'au Sanglier précédent.

Autres Roulades de Sanglier.

Quand on peut avoir un Marcassin de trois ou quatre mois ou plus, vous l'échauderez comme un cochon de lait; vous le vuiderez ensuite,

te, lui couperez la hure & les quatre pieds, le fendrez en deux, & en couperez les deux jambons. Tirez ensuite tous les os des deux parties de devant, & faites dégorger le tout dans l'eau fraîche; puis laissez-les égouter. Formez-en deux Roulades aussi ferrées que vous pourrez, & ficellez-les de même; ficellez en même tems la hure, après que vous aurez un peu decharné le museau; faites un paquet des quatre pieds: mettez le tout dans une marmite, & mouillez-le d'un bouillon dans lequel auront cuits une douzaine de pieds de veaux, en y ajoutant une couple de bouteilles de vin du Rhin, ou d'autre bon vin blanc, & une bouteille de vinaigre. Assaisonnez le tout de sel, de poivre en grains, quelques oignons, clous de girofle, fleur de muscade, un peu de coriandre concassée, thim, basilic, quelques feuilles de laurier, & un peu de petite marjolaine. Faites cuire le tout; prenez garde qu'il ne cuise pas trop. Etant cuit, ôtez-le du feu, & laissez-le refroidir: tirez ensuite le tout; égoutez-le, & passez le bouillon dans un tamis. Mettez le dit bouillon dans une casserole, & ajoutez-y quelques tranches de citron, une douzaine de blancs-d'œufs fouëtez en neige. Mettez votre casserole sur un fourneau allumé, & faites-la bouillir, en remuant toujours vos blancs-d'œufs, & le bouillon ensemble. Observez que votre bouillon soit d'un haut goût, & passez-le ensuite dans une chauffe; ou attachez une serviette, ou une étamine blanche, sur les quatre pieds d'une chaise, & versez-y votre bouillon dessus: à mesure qu'il passera, vous le remettrez-dessus, jusqu'à ce qu'il soit aussi clair que vous pourrez. Appropriez ensuite vos Roulades, en les es-

suyant

fuyant avec des serviettes blanches ; la hure & les pieds pareillement. Mettez le tout dans un tonneau, ou dans ce que vous jugerez à propos : mettez dessus le bouillon que vous avez clarifié, & couvrez-le ensuite de graisse fondue fort claire, ou bien de beurre raffiné, de l'épaisseur d'un doigt. Tenez le tout dans un lieu tempéré, & servez-vous en au besoin pour des entremets froids. Quand on a servi ces Roulades, ou les autres pièces, & qu'elles ne sont pas défigurées quand elles viennent de la table, on les peut remettre dans leur bouillon. Quand on a observé que la gelée est d'un bon goût & bien claire, dans le commencement que l'on s'en sert ; on peut servir de la même gelée, en servant la hure, les pieds, & les jambons. On en peut aussi servir sur les Roulades quand on les sert ; & le tout fort à propos. Quand on ne peut pas avoir de jeunes Marcaffins, on peut se servir d'un petit Cochon, en lui faisant prendre un potage composé de thim, marjolaine, romarin, & sauge ; le tout infusé dans l'eau chaude. Etant à moitié froid, vous le passerez ; vous en ferez boire par force au cochon au moins une pinte, & le ferez courir en le battant : on peut ensuite l'assommer, l'échauder, le préparer comme le précédent, & s'en servir pareillement. En Allemagne on n'a pas besoin de prendre ces précautions, parce qu'on y peut avoir des Sangliers & des Marcaffins de tout âge & de toutes espèces.

Marcaffin contrefait.

Vous aurez un Cochon de lait de telle grosseur que vous jugerez à propos : vous lui ferez pren-

prendre un breuvage composé de toutes sortes d'herbes aromatiques; savoir, une petite poignée de thim, une de sauge, de marjolaine, du romarin, & du basilic; mettez le tout dans une pinte d'eau, & la moitié autant de vinaigre, en y ajoutant du sel, du poivre, clous de girofle, & faites bouillir le tout quelques bouillons. Faites le boire à votre Cochon par force; battez-le ensuite avec des baguettes tant que vous jugerez à propos, jusqu'à ce que la mort s'ensuive; puis laissez-le ainsi cinq ou six heures. Après ôtez-lui la peau jusqu'au cou, mais auparavant brûlez-lui la tête & les quatre pieds; ensuite videz-le, & faites un bouquet de toutes les herbes aromatiques dont vous lui avez fait le breuvage, & mettez-le dans le corps de votre Cochon; refaites-le ensuite sur un gril avec du feu dessous. Etant refait, piquez-le de petit lard; faites-le cuire à la broche, & servez-le pour rôti ou pour entrée avec une poivrade liée dessus.

Jambons de Sanglier.

Pour ce qui concerne les jambons de Sanglier, quand on ne les veut pas faire cuire en marinade avec tout le corps du Sanglier, après qu'ils auront été brûlés & dégorgez dans l'eau fraîche, vous les parerez de tout ce qui peut avoir de la chair meurtrie. Vous aurez ensuite un tonneau ou un baquet tout prêt, au fond duquel vous mettrez un lit de sel; puis vous y mettrez vos jambons de Sanglier, après les avoir bien frottés de sel par-tout; ensuite vous aurez toutes sortes de fines herbes séchées & réduites en poudre; savoir du basilic, thim, laurier,

laurier, marjolaine, un peu de romarin; vous aurez pareillement des épices douces, séchées & pilées, comme clous de girofle, fleur de muscade, coriandre, le tout en poudre. Vous commencerez à mettre vos fines herbes sur vos jambons, ensuite les épices douces, puis du genièvre séché & pilé, & du poivre; pour ce qui concerne les épices douces, une once suffit pour deux jambons; on ne doit pas craindre de mettre trop de fines herbes; ensuite vous y mettrez environ une livre de salpêtre en poudre par-dessus, & du sel, jusqu'à ce qu'ils en soient tout couverts. Couvrez-les d'une nape & d'un couvercle, afin qu'ils ne prennent pas d'air; tenez-les dans un lieu froid, & laissez-les ainsi au moins une couple de mois. En les tirant du sel, vous les mettrez dans la lie de vin, & les y laisserez pendant deux ou trois jours; ensuite vous les en tirerez, les plierez dans du foin, & les mettrez entre deux planches, dont vous chargerez celle de dessus de pierres. Vous laisserez vos jambons ainsi au moins huit jours; ensuite vous en ôterez le foin, & les pendrez dans une chambre, ou dans quelque petit cabinet bien clos, dont la fumée n'en puisse pas sortir. Vous aurez du genièvre, bois & graines tout ensemble; vous en poudrez une jointée, que vous mettrez dans une grande terrine: vous y mettrez le feu; & d'abord qu'il flambera, vous couvrirez le feu avec un couvercle de fer ou de cuivre, afin que le feu ne flambe pas, mais que le genièvre produise beaucoup de fumée; & pour qu'il fume toujours, il ne faut pas étouffer le feu tout-à-fait. Il faut observer que les portes & les fenêtres soient bien garnies de lisières, afin que la fumée

mée ne forte point de la chambre. Vous ferez cette cérémonie deux ou trois fois par jour pendant l'espace de deux mois; en prenant cette précaution, vous pouvez être assuré d'avoir de très-bons jambons. Ceux qui ne voudront pas se donner la peine de les fumer de cette manière, n'ont qu'à les mettre fumer dans la cheminée, mais loin du feu; c'est cependant la véritable méthode pour faire de bons jambons de Mayence. Il faut observer, que si vous n'avez point de la lie de vin pour les mettre à tremper, il faut toujours les plier dans du foin, les presser, les faire fumer à froid, comme il est marqué ci-dessus. En les fumant avec du genièvre, on y peut mettre un peu d'herbes aromatiques. Etant préparés & fumés, comme je marque, on peut être assuré qu'on aura d'excellens jambons. Quand on les veut conserver long-tems bons & frais, on n'a qu'à les mouiller de vinaigre, ou de la lie de vin, les bien poudrer de cendre, & les reprendre, afin que la cendre sèche dessus. Faites ensuite un lit de cendre dans un tonneau, ensuite un lit de jambons, puis un lit de cendre, & ainsi alternativement jusqu'à ce que le tonneau soit plein, & tenez-le dans un lieu tempéré. On les peut mettre également dans des caisses bien closes, d'où la cendre ne puisse point sortir. De cette manière on les peut conserver aussi long-tems qu'on le souhaite, & l'on n'est point en risque d'en perdre aucun, ou qu'ils se gâtent, comme il arrive fort souvent; faute d'attention. Le plaisir d'avoir de bons jambons, en vaut bien les frais & la peine. J'ai moi-même employé des jambons de Bayonne, qui

qui ont été deux ans dans la cendre , & qui ont fourni à la bouche tout ce que le meilleur jambon peut avoir de plus exquis.

*Cochon de Lait à la broche , moitié , bouilli ,
moitié rôti , sans être séparé.*

Vous aurez un Cochon de lait échaudé , trouffé , & tout prêt à mettre à la broche. Vous aurez une petite marmite qui puisse contenir le derrière de votre Cochon ; vous mettez dans la marmite environ une demi bouteille de vin blanc , de l'eau , du sel , poivre , clous de girofle , un oignon coupé en tranches , un peu de basilic , une pincée de coriandre concassée , la moitié d'un citron coupé en tranches après en avoir ôté l'écorce , & quelques bardes de lard. Vous ferez bouillir votre assaisonnement , en observant qu'il ait un bon goût , parce que le Cochon est ordinairement fade de lui-même : vous y mettrez simplement le derrière de votre Cochon , & appuyerez le reste du corps en haut , afin qu'il ne tombe point , en observant qu'il ne soit pas trop cuit. Ensuite embrochez-le , & couvrez de bardes de lard la partie bouillie , ensuite d'une abaisse de pâte sans beurre , & ensuite de papier. Etant bien ficellé , & bien assujetti , vous coucherez votre broche au feu , & le ferez cuire , en l'arrosant d'un peu d'huile. Etant cuit , tirez-le de la broche , & ôtez-en le papier , la pâte & les bardes de lard ; dressez-le dans son plat , & servez. Si on ne veut pas le faire cuire à la broche , on n'a qu'à passer une brochette au travers des deux yeux , y attacher

une ficelle, mettre la partie de derrière dans une marmite, comme il est marqué ci-devant, mettre la marmite devant le feu, le Cochon suspendu par une ficelle, & avoir soin de le faire tourner continuellement, en l'arrosant d'un peu d'huile; par ce moyen il fera tout à la fois rôti & bouilli. La première maxime est toujours la meilleure; car on ne court point risque que le derrière du cochon se casse.

Bajoux de Cochon à la Hollandoise.

Ayez un bajou de Cochon salé & fumé; détrempé-le, & faites-le cuire comme un jambon. Vous aurez des poires d'hiver coupées en deux que vous ferez cuire, en y ajoutant du sucre, de la cannelle, & des écorces de citron verd: les poires étant cuites, vous en prendrez quelques-unes que vous ferez passer par une étamine, ou par un tamis: vous remettrez la dite marmelade avec les poires; cela forme une espèce de coulis. Le tout étant d'un bon goût, vous dresserez les poires dans un plat, & le bajou de Cochon dessus, & servirez pour entrée. Vous pouvez mettre une demi-bouteille de bon vin rouge dans ces poires quand vous les faites cuire; elles en seront beaucoup meilleures. On se sert dans le même goût de toutes les autres parties du Cochon. On se sert aussi de pommes douces, ou les accommode comme les poires. Cette sorte d'entrée ne laisse pas que d'avoir son mérite dans ce Pays-ci.

Cimier de Cerf à l'Allemande.

Vous aurez le derrière d'un Cerf, dont la moitié des reins tienne après, & la moitié des cuisseaux de même; vous le ficeillerez, & le mettrez dans une marmite; vous l'assaisonnerez de sel, poivre, clous de girofle, oignons, basilic, thim, laurier, quelques bardes de lard, deux ou trois bouteilles de vin du Rhin; vous achèverez de le mouiller d'eau, & le ferez cuire, en observant qu'il ne cuise pas trop, qu'il reste dans son entier quand on le veut tirer, & que sa nourriture soit d'un haut goût. Vous aurez du pain bis qu'on nomme *Pompernickle*; c'est une sorte de pain fort noir qui n'est pas connu en France, mais bien dans ce Pays-ci: il est fait de seigle. Vous raperez du pain une assez grande quantité pour en pouvoir faire une épaisseur d'un travers de doigt sur votre Cimier; vous raperez un tiers de mie de pain de seigle que vous mêlerez avec la mie du pain noir, & la rapure d'une couple de citrons, une once de canelle réduite en poudre, & du sucre raisonnablement. Vous mêlerez bien le tout ensemble, en y ajoutant un peu de sel. Votre Cimier étant cuit, vous le dresserez dans le plat où vous voulez le servir: vous le panerez de la mie de pain préparée, en la faisant attacher sur le Cimier autant que vous pourrez, & sur les côtes pareillement; & à mesure qu'on le pane, on l'arrose de beurre frais fondu, en observant que la panure soit de l'épaisseur d'un doigt, & ensuite vous lui ferez prendre couleur au four. On le sert avec diverses sausses, dont vous trouverez la manière de les préparer au Chapitre des Sausses. Cette manière d'accommoder les

Cerfs n'est pas usitée en France, mais bien en Allemagne. Ce plat bien conditionné ne laisse pas cependant d'avoir son mérite, sur-tout quand les Cerfs sont gras.

Il y en a qui prétendent qu'il faut les larder de gros lard, qu'il faut les faire cuire dans une bonne braise, & qui les panent de mie de pain blanc, sans y mettre du sucre ni canelle, ni citron rapé. Ce n'est point la méthode; il y faut l'un & l'autre: il faut absolument du pain bis pour ces sortes de Cimiers, & qu'ils ne soient point lardez de gros lard, mais cuits naturellement. Le naturel est toujours le meilleur. Ceux qui ont des parcs où il y a des espèces de Cerfs, les font tirer dans la saison qu'ils sont gras; & l'on fait des excellens Cimiers avec cette sorte de vénaison, en Angleterre sur-tout, qui est l'endroit où ils sont les meilleurs. De ces sortes de vénaison d'Angleterre, on en fait des pâtez des poitrines, après les avoir desossées & dégorgees dans l'eau. On fait aussi cuire à la broche un des cuisseaux, en parant le dessus de la noix dudit cuisseau de l'épaisseur d'un travers de doigt. Après l'avoir mis à la broche, on le couvre d'une feuille de papier beurré, & d'une abaisse de pâte par-dessus, ensuite une feuille de papier pour soutenir la pâte; le tout pour que la graisse ne fonde point, lorsqu'on fait cuire le cuisseau, mais qu'il se trouve blanc, lorsqu'on le sert à table. Il faut au moins quatre heures pour le cuire, & on le sert avec une sauce douce en particulier.



C H A P I T R E VII.

De Veau.

Veau en Tombeau d'Epicure.

JE ne donne pas cette entrée comme une entrée nouvelle; car elle est fort ancienne, mais pas fort commune. J'espère que ceux qui ne l'ont point vû faire, & qui ne l'ont point faite, ne trouveront pas mauvais que je m'explique de la manière de la faire suivant ce que j'en ai appris. Quand on veut faire cette entrée, il faut avoir un Veau nouvellement né: vous l'égorgeriez; vous lui couperiez les quatre pieds, & le mettriez dans de l'eau tiède, pour que le sang en puisse bien sortir; en même tems vous l'échauderez comme un cochon de lait; ensuite vous le vuideriez; puis vous en tirerez tous les os, en laissant seulement les bouts des jarrets & l'épine du dos avec les manches des épaules. Après l'avoir laissé dégorger dans de l'eau tiède, vous le tirerez de l'eau, & le laisserez bien égouter: vous l'essuyerez avec des serviettes, & le poudrez légèrement d'un peu de sel par-tout dans le corps; ensuite vous ouvrirez une des Cuisses de votre Veau, le plus adroitement que vous pourrez, & vous en tirerez une partie de la chair. Ensuite vous y mettrez un bon ragoût composé de petits pigeons, de ris de

134 LE CUISINIER

veau, de champignons, cûs d'artichaux, crêtes de coqs, mousserons, & truffes fraîches dans la saison. Votre ragoût étant dans le Cuiffeau, mettez un peu de farce dessus, pour empêcher que le ragoût n'en sorte pas: cousez - le ensuite, & faites fortir la fiscelle en dehors, afin que quand le veau est cuit, on puisse tirer la fiscelle, sans l'endommager. Faites de même dans l'autre Cuiffeau un ragoût composé de cailles, de ris de veau, lapreaux, accompagnez de toutes sortes de fournitures qu'on peut avoir, avec des ortolans dans les Pays où ils sont communs; des venettes, bécassines, alouettes, truffes fraîches, & champignons. Il faut que le tout soit presque cuit, & d'un bon goût avant que de le mettre dans votre Cuiffeau. Vous tirerez les os d'une des Epaules le plus adroitement que vous pourrez, & une partie de la chair sans endommager la fleur, en observant que la chair qui tient à la paine de l'Epaule, doit servir pour couvrir ce que vous mettez dedans. Vous couperez par petites tranches bien minces la chair que vous en aurez tirée, & l'aplatirez avec le dos de votre couteau. Vous aurez aussi quelques petites tranches de jambon, filets de poulardes, de perdreaux, de lapreaux; le tout bien applati avec le dos de votre couteau. Mettez le tout dans une casserole assaisonné de sel, poivre, thim, basilic, persil, ciboules, une petite gousse d'ail; le tout haché finement avec un demi verre de bonne huile, & le jus d'un citron. Mettez ensuite votre casserole sur le feu, & quand vous vous appercevrez que tout ce qui est dedans, est chaud, vous l'ôterez du feu, & mettez cette composition à la plâte des os de l'Epaule

paule que vous en avez tirez, en l'arrangeant lit par lit le mieux que vous pourrez. Ensuite cousez-la le mieux qu'il vous sera possible, afin que rien n'en puisse sortir, & faites sortir la fécelle en dehors. A l'autre Epaule vous aurez un salapicon composé de toutes sortes de volailles, truffes, ris de veau, champignons, jambon, cûs d'artichaux; le tout coupé en dez; vous mêlerez le tout avec une farce de godiveau. A l'autre Epaule faites la même cérémonie. Vous défilerez la Tête qui ne doit pas quitter le corps; vous laisserez seulement le cranium, & mettrez à la place de la cervelle une petite compote de petits pigeons à la cuillier, un peu de farce dessus, afin que rien n'en sorte, & la refermerez, & plierez la tête avec une étamine. Vous mettrez ensuite dans le corps de votre Veau de petits pigeons échaudés, des caïlles, des lapreaux, perdreaux dans la saison, des canetons dans la saison, oisons, levrauts, fricandeaux, ramereaux, aloüettes, poulardes, chapons; le tout presque cuit, & d'un bon goût, accompagné de ris de veau, crêtes de coqs, cûs d'artichaux, truffes fraîches entières, champignons, mousserons, & foyes gras. Le tout étant ensemble, & bien conditionné, remplissez-en votre Veau, & le cousez, afin que rien n'en puisse sortir. Coupez ensemble deux serviettes, que vous couvrirez de bardes de lard: vous mettrez votre Veau dessus, & le couvrirez ensuite de bardes de lard, & le plierez dans les serviettes. Vous aurez une bonne braïse toute prête faite de cette manière: Coupez deux cuisseaux de veau en tranches, & mettez-les dans une casserole ovale, assez grande pour y pouvoir mettre vo-

tre Veau. Vous assaisonnerez votre braise de sel, poivre en grains, clous de girofle, fleur de muscade, basilic, thim, deux ou trois feuilles de laurier, & quelques oignons; mouillez votre braise avec de l'eau. Etant à moitié cuite, vous y mettrez deux ou trois bouteilles de vin de Champagne, ensuite votre Veau, en observant que votre braise soit d'un bon goût, & qu'il trempe bien dans la nourriture; faites-le cuire l'espace de deux heures; ce sera assez. Il faut que le Veau se soutienne bien dans son entier. Etant cuit, & prêt à servir, vous le dresserez dans son plat, & garnirez le bord du plat de petits pigeons piquez & glacez, de ris de veau de même, d'écrevisses, d'ailes de poulardes piquées & glacées; mettez le tout alternativement autour du plat.

Vous aurez un grand ragoût tout prêt composé de ris de veau, crêtes de coqs, de champignons, truffes fraîches selon la saison, & les queues de deux cens écrevisses, dont vous aurez pilé les coquilles pour faire votre coulis d'écrevisses, que vous mettrez avec votre ragoût d'abord que vous serez prêt à servir. Votre ragoût étant de bon goût, masquez votre Veau, autrement dit *le Tombeau d'Epicure*; garnissez-le d'hatelets piquez dessus de différentes façons, comme d'hatelets de poulets, d'autres de ris de veau & de petit lard, d'autres d'ailes de poulets glacées, & d'hatelets d'anguilles. Vous couperez la cervelle que vous avez tirée de la tête de votre Veau en gros dez; vous la marinerez, la poudrez de farine, & la ferez frire. Etant frite, vous en formerez de petits hatelets, que vous piquerez sur la tête de votre Tombeau. Observez que le
tout

tout offre un bel œil & un bon goût, & servez chaudement.

Il y a des Pays où les vaches sont grosses ; par conséquent les veaux sont gros. Ainsi quand on veut faire cette entrée, il n'y a qu'à avoir la précaution d'avoir un Veau, pas encore né. Vous pouvez vous servir d'un Agneau au lieu d'un Veau, & vous n'avez qu'à l'accommoder tout de même.

*Autre Tombeau d'Epicure Solaire à
l'Orange-Nassawienne.*

Pour faire cette entrée, il faut avoir quatre fricandeaux bien minces , coupez en pointes, quatre tranches de jambon de même , six petits pigeons échaudez que la tête tienne après, & cuits dans un blanc, quatre cuisses de poulets en botines, & que les pieds tiennent après les ailes, le tout un peu plus qu'à moitié cuit dans une petite braise sèche, deux perdrix pareillement, une douzaine d'alouettes cuites dans une braise sèche, & que les têtes tiennent après, une demi douzaine de grives desossées dans la saison, & un petit salipicon dans le corps. Vous aurez une farce toute prête, comme pour un petit poupeton, un ragoût tout prêt composé de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes fraîches dans la saison, foyes gras, quenés d'écrevisses, & quelques-unes desossées, cûs d'artichaux dans la saison, quelques gros filets de poularde; le tout presque cuit & d'un bon goût, & la fausse courte. Garnissez une casserole de bardes de lard : posez au fond de votre casserole vos quatre fricandeaux sur le lard,

& les pointes l'une contre l'autre dans le milieu de votre casserole. Entre chaque fricandeau, vous mettrez une tranche de jambon, la pointe dans le milieu, & le large contre la casserole; garnissez ensuite entre les tranches de jambon & les fricandeaux, de la farce de poupeton, & que le veau & le jambon croisent un peu l'un sur l'autre; soudez-les le mieux qu'il est possible, afin que, quand on dressera le tout, il ne s'ouvre point. Dressez ensuite un bord de votre farce haut de deux doigts, qui joigne bien avec les fricandeaux: mettez-y ensuite les six pigeons, & que les têtes sortent en dehors; vous souderez la farce autour du cou dedit pigeons, en vous servant de jaunes-d'œufs. Vous y mettrez deux ou trois cuillerées à dégraisser de votre ragoût: mettez-y ensuite les quatre cuisses de poulets, dont les pieds sortent tout-à-fait en dehors; soudez bien la farce autour des manches des cuisses: mettez-y ensuite les quatre ailes encore en croix, & que les ailerons sortent en dehors aussi-bien que les pieds: soudez bien la farce autour des manches des ailes; puis vous y mettrez encore quelques cuillerées de votre ragoût, & monterez la farce plus haute. Vous y mettrez ensuite vos grives, avec la tête en dehors: après vous y mettrez les ailes, & les cuisses de vos perdrix, en faisant sortir les pieds en dehors. Vous aurez une demi-douzaine de côtelettes de mouton cuites à la braîse, mettez-les dedans, & faites que les bouts des manches des côtelettes sortent aussi en dehors de la farce. Vous acheverez de mettre le restant de votre ragoût par-dessus, & le couvrirez de la même farce à poupeton, que vous rendrez bien unie avec des œufs bat-

batus ; vous le couvrirez de bardes de lard , & le ferez cuire au four , en observant que le four ne soit pas trop chaud , crainte que les fricandeaux ne brûlent. Etant cuit , ôtez-en les bardes , égouttez-en la graisse , tournez-le dessus-dessous , & ayez soin de le bien dégraisser : prenez garde que le bord de votre plat soit bien propre ; mettez dessous une saulce à l'Espagnole , & servez-le chaudement.

Une autrefois , au lieu de fricandeaux , servez-vous de côtelettes de Veau , & que les pointes des manches aillent toujours au milieu de la casserole. Vous pouvez aussi vous servir d'écrevilles entre les côtelettes & le jambon. Ceux qui pourront mieux faire cette entrée que celle-ci , en sont les maîtres. On la peut faire également avec de la pâte , au lieu de la farce.

Autre Tombeau.

Faites un bord de farce à poupeton , de la hauteur de trois doigts sur le bord du plat que vous voulez servir , & mettez quelques cuillerées à dégraisser de votre ragoût composé comme il est marqué ci-devant. Mettez-y ensuite les ailes & les cuisses en botines de poulets , dont les pieds & les ailerons sortent en dehors , en observant de bien souder la farce autour des manches des cuisses & des ailes : les ailerons & les pieds doivent être enveloppez dans du papier , afin qu'ils ne brûlent point , quand on les fait cuire. On peut y ajouter des écrevilles desossées de toutes leurs coquilles , & faire sortir les grosses pattes en dehors.

On

140. LE CUISINIER

On peut mettre toutes sortes de gibier, volaille, & autres fournitures qu'on peut avoir, dans cette entrée; en observant que chaque chose marque en dehors ce qui peut y être contenu en gibier & écrevilles, & que tout ce qui sort en dehors soit bien enveloppé de papier.

Vous pouvez le faire aussi haut que vous jugerez à propos. En finissant, vous y mettrez dessus des fricandeaux taillez en pointes, & des tranches de jambon de même: étant bien accommodés, couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, & faites-les cuire au four. Étant prêt à servir, ôtez-en les bardes de lard & de veau, & faites-lui prendre couleur au four, ou bien glacez-le avec une cuillier de glace de fricandeaux. Otez le papier des aîles & des pieds, & piquez-les tout-autour en dessus d'hâtelets faits de ce qu'on jugera à propos. Observez que le bord de votre plat soit bien propre, & servez chaudement pour grosse entrée.

Il faut aussi observer que toutes les viandes soient cuites avant que de les mettre dedans; & pour le faire plus sûrement, mettez-y fort peu de sausse, mais toujours assez de fournitures pour le remplir. Quand vous voulez servir, vous n'avez qu'à lever un des fricandeaux de dessus, & y mettre autant de sausse qu'il en sera nécessaire, sur-tout de sausse à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne, & remettre votre fricandeu dessus.

Vous pouvez faire cette entrée d'un pied de hauteur, ou davantage, si vous le jugez à propos. Cette entrée ne laisse pas d'avoir son mérite; mais elle demande un peu d'attention.

Cuif-

M O D E R N E. 141

Cuisseau de Veau à la Piémontoise en Pain.

Ayez un Cuisseau de Veau ; ouvrez-le , & tirez-en tous les os & une partie de la chair sans endommager la peau. Coupez tout ce que vous en avez tiré , par petites tranches bien minces & battues ; ensuite mettez-le dans une casserole avec une demi-bouteille de vin de Champagne , ou autre bon vin blanc , un verre de bonne huile , deux jus de citrons , & deux gouffes d'ail : assaisonnez-le de sel , poivre concassé , fines épices , fines herbes , persil , ciboules hachées menues , champignons , truffes si vous en avez ; & mettez votre casserole avec toute votre composition sur le feu pour la faire simplement chauffer. Vous aurez une farce toute prête faite de veau , de la graisse de bœuf & du lard bien conditionné : ensuite vous formerez votre pain de Veau , en faisant un lit de farce , & un lit de vos petites tranches de veau sur la peau de votre Cuisseau en dedans ; & continuez toujours de même jusqu'à ce que votre pain soit formé ; puis vous le fermerez le mieux que vous pourrez , & le parerez le mieux que vous pourrez du côté de la fleur , & le ferez piquer de petits lards. Vous le ferez cuire dans une marmite avec des tranches de veau , & quelques tranches de jambon , oignons , clous de girofle , & un bouquet de fines herbes. Mouillez un peu votre pain , d'eau ou de bouillon , & faites-le cuire. Etant cuit , vous passerez le bouillon où a cuit votre pain , au travers d'un tamis de soye ; vous le dégraisseriez bien ; & le ferez tarir ; puis vous en glacerez votre pain tout comme un fricandeau , & le

142 LE CUISINIER

le servirez avec une sausse à l'Italienne, ou telle autre sausse qu'il vous plaira. Une autrefois vous laisserez un creux au milieu de votre pain, & y mettrez un petit ragoût de pigeonneaux, ou bien d'aloïettes, ou de filets de volaille. Vous pouvez le servir sans le piquer, & le faire cuire en braise sèche. Il se pane aussi avec du parmesan, & lui ferez prendre couleur au four.

Vous pouvez aussi vous servir d'un quartier de Veau de devant. On fait cette entrée aussi grosse qu'on le juge à propos. Vous pouvez aussi vous servir simplement d'une épaule de Veau, & l'accommoder toujours de même.

Noix de Veau à la Napolitaine.

Ayez une Noix de Veau bien blanche, à laquelle vous laisserez la tétine; ouvrez-la d'un côté par la moitié, sans que les deux morceaux soient séparés; tirez-en toute la chair dans les deux parties, autant que vous le pouvez. Coupez ensuite tout ce que vous en avez tiré, par petites tranches, & un peu de mouton de même; applatissez bien le tout avec le dos de votre couteau, & mettez-le dans une casserole, en l'assaisonnant de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil, ciboules, un peu d'ail, champignons si vous en avez, truffes fraîches, un demi verre d'huile, & le jus d'un citron. Faites chauffer le tout légèrement, & laissez-le refroidir. Faites un lit de farce dessus une partie de la Noix, dessus celle que la tétine tient après, bien mince; ensuite faites un lit de petites tranches de jambon, & un lit des petites tranches que vous avez préparées, puis un lit de farce, & continuez de même jusqu'à la fin,
en

en finissant par un lit de farce. Ramenez l'autre partie dessus, & cousez-la de-sorte-que rien n'en puisse sortir. Mettez quelques tranches de veau dans une casserole, bardes de lard, quelques tranches de jambon, & votre Noix de Veau, un oignon coupé en tranches, & un bouquet avec un peu de thim, basilic, une feuille de laurier, deux bons verres de bon vin blanc, & deux cuillerées à pot de bouillon; couvrez-le dessus comme dessous, & faites-le cuire feu dessus-dessous l'espace de deux heures. Etant cuit, passez le bouillon dans un tamis de soye, & le dégraissez bien: faites-le cuire sur le feu; & dès que votre bouillon sera réduit à peu de chose, qui veut dire caramel, mettez votre Noix de Veau & la tétine dessus le caramel, afin qu'elle prenne une belle couleur. Etant prête à servir, dressez-la dans son plat, & mettez la casserole sur le feu avec un peu de beurre, pour en détacher la glace; mettez-y une bonne pincée de farine, & la remuez, ensuite du bouillon, un demi verre de vin blanc, ou de Champagne, deux tranches de citron, & pointes d'ail. La saussé étant dégraisée & d'un bon goût, passez-la dans un tamis de soye, & mettez-la dessus votre Noix de Veau, & servez chaudement.

Une autrefois, si vous ne la voulez pas glacer, vous n'avez qu'à la faire cuire de même sans la mouiller, & en tirer sa nourriture, en y ajoutant quand on l'a tirée, quelques filets d'achia, ou bien la servir avec une saussé à l'Espagnolle.

Autre

*Autre Noix de Veau à la Napolitaine
en surprise.*

Vous aurez une Noix de Veau mortifiée, & vous la préparerez comme l'autre ci-devant; la différence qu'il y a, c'est que vous ferez un cordon dessus une partie de la Noix de Veau, de la largeur d'un pouce, & de la hauteur de deux ou trois pouces. Vous aurez une demi douzaine d'ortolans que vous mettrez dans une casserole avec un peu de lard fondu, quelques petites truffes fraîches, & champignons; mettez le tout sur le feu, & l'assaisonnez de sel & de poivre légèrement, une couple de cuillerées à dégraisser de coulis, une cuillerée à bouche de bonne huile, & un peu de jus de citron: observez que votre ragoût soit de bon goût, & mettez-le dans votre Noix de Veau préparée. Couvrez le ragoût de petites tranches de veau, ensuite d'un peu de farce. Ramenez l'autre partie dessus, & cousez-la bien tout-autour, pour que rien n'en sorte, & faites-la cuire de même que l'autre ci-devant. Tirez-en la nourriture, ou bien servez-la avec une sauce à l'Espannolle.

Autre Noix de Veau.

Au lieu d'ortolans, vous vous servirez de petits pigeons, de ris de veau, crêtes, champignons, truffes si vous en avez, ou bien d'alonettes, ou de grives desossées, avec un salpicon dedans, ou de cailles selon la saison, ou bien avec des filets de toutes sortes de volaille. Cette Noix de Veau se peut
pi-

piquer de petit lard si on veut le faire; cela dépend de l'Officier qui la fait. On peut se servir de mousserons ou de morilles fraîches dans la saison. Dans des Pays où les Veaux sont petits, il faut avoir deux Noix de Veau, & les accommoder toujours de même, comme les autres ci-devant.

Autre Noix de Veau au sang en surprise.

Ayez une Noix de Veau la plus grosse & la plus blanche que vous trouverez; parez-la de toutes ses peaux; applatissez-la entre deux linges le plus que vous pourrez; ouvrez-la d'un côté presque en deux, sans que les deux morceaux soient séparés: des deux parties en dedans ôtez-en une bonne partie de la chair, & coupez-la par petites tranches en quarré larges comme le bout du pouce, avec quelques autres morceaux de veau. Mettez-les dans une casserole avec quelques petites tranches de petit lard; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, persil, ciboules, fines épices, un peu d'huile, & un jus de citron: laissez-les ainsi une ou deux heures. Ayez de la panne de cochon coupée en petits dez environ deux ou trois livres; mettez-la dans une casserole sur le feu pour la faire fondre. Ajoutez-y ensuite une douzaine d'oignons cuits à la braîse & bien hachés: assaisonnez de sel, poivre, persil, fines herbes, & fines épices, & remuez le tout ensemble; ajoutez-y la chair d'une couple de poulets bien hachés cuits à la broche, une mie de pain trempée dans de la crème douce, & deux bouteilles de sang de cochon, ou de veau: mêlez bien le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que cela se réduise en épaisseur, & laissez-

146 LE CUISINIER

le refroidir. Etant froid, remplissez votre Noix de Veau, & ramenez l'autre partie dessus, & cousez-les ensemble du côté de l'ouverture. Faites-la ensuite cuire dans une casserole avec des bardes de lard dessus & dessous, & avec l'assaisonnement ordinaire. Formez ensuite de petits hatelets de vos petits morceaux de veau & de lard que vous avez marinés : faites-les cuire avec votre Noix de Veau ; & quand ils seront cuits, panez-les de parmesan. La Noix de Veau étant cuite, tirez-la, égoutez-la, & mettez dans le reste du sang que vous avez mis dans votre Noix, cinq ou six blancs-d'œufs fouëtez en neige. Ayez une crépine de veau ; mettez sur un des bouts une partie de votre composition de sang : mettez-y ensuite la Noix de Veau, & l'autre partie de votre composition dessus, & ramenez la crépine par-dessus : accommodez-la de votre mieux ; couvrez-la de bardes de lard, ou bien arrosez-la de beurre fondu, & la panez de mie de pain, & faites lui prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière ; faites simplement prendre couleur à vos hatelets. La Noix de Veau étant cuite, dressez-la dans son plat, & mettez-y dessous une sausse à l'Italienne. Piquez vos hatelets dessus, & servez chaudement.

Autre Noix de Veau au sang.

Ayez une belle & bonne Noix de Veau ; parez-la, applatissez-la entre deux linges, & faites-la piquer de menu lard. Vous aurez du sang préparé comme ci-dessus. Vous ouvrirez votre Noix en deux sans que les morceaux
soient

soient séparés, & tirez une bonne partie de la chair en dedans des deux parties, en les creusant. Vous mettrez autant de sang qu'une partie de la Noix en pourra contenir; piquez-la, & ramenez l'autre partie dessus, & coulez-les bien, afin que rien n'en sorte. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, & tranches de veau; mettez-y ensuite votre Noix de Veau, & le lard en dessous; assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, fines herbes, & quelques tranches d'oignons: couvrez-la dessus comme dessous, & faites-la cuire tout doucement, en observant que la Noix étant cuite, soit d'une belle couleur.

Vous aurez une crépine de veau que vous couperez par morceaux. Vous garnirez dix ou douze petits moules à petits pâtes de quelques petites bardes de lard: vous mettrez dans un petit moule un morceau de crépine, & vous le remplirez du sang qui vous est resté, en y ajoutant des blancs-d'œufs fouëtés en neige. Ramenez les bouts de la crépine dessus, & tournez-la sens-dessus-dessous dans les petits moules qui sont garnis de lard. Etant tous faits, vous les couvrirez de bardes de lard, & les ferez cuire au four. Votre Noix de Veau étant cuite & d'une belle couleur, dressez-la dans son plat, en y mettant une sausse à l'Espagnolle dessous. Mettez vos crépines au sang autour, & servez chaudement.

Si vous ne voulez pas y mettre une sausse à l'Espagnolle, tirez la nourriture de la Noix, & mettez-la dessous. Une autrefois, au lieu de vous servir de sang, vous n'avez qu'à vous servir de la composition de boudins blancs; elles en seront beaucoup meilleures, comme il est marqué au Chapitre des Boudins de Poulets.

Balotins en surprise.

Il faut avoir deux Noix de Veau, & les couper en tranches de toute leur largeur, bien minces, & les aplattir ensuite entre deux linges avec le plat de votre couteau: il s'en trouvera une à chaque Noix, qui est la fleur de la Noix, que vous laisserez naturellement. Vous ferez piquer les autres de petit lard; cinq suffisent pour faire une entrée. Etant piquées, vous les mettrez dans un plat; vous les assaisonnerez de sel, poivre, ciboules, jus de citron, un demi verre d'huile; & les laisserez prendre du goût. Prenez les rognures de vos tranches avec quelques autres morceaux de veau, que vous couperez par petites tranches, & que vous marinerez tout comme les autres. Vous aurez un petit ragoût avec deux pigeons à la caillee, un autre de deux cailles, un autre de filets de volaille. Vous fermerez vos Balotins avec une ficelle tout-autour: mettez dedans un ou deux petits pigeons à chaque, avec leur nourriture que je ne nomme point, & aussi autres deux, à chacun une caille & sa nourriture, autres deux de filets de volaille, puis serrez la ficelle. Ensuite vous y arrangerez vos petites tranches de veau; vous acheverez de les fermer, & les ferez cuire dans une casserole à sec avec des tranches de veau & de jambon, & avec des oignons. Mettez-y la nourriture de leur marinade, & convrez-les dessus comme dessous: faites-les cuire tout doucement feu dessus & dessous. Etant cuits, vous en tirerez leur nourriture pour la mettre dessous, ou bien servez-vous d'une fausse à l'Espagnolle.

Au-

Autres Balotins.

Vous aurez deux Noix de Veau que vous couperez de même que les premières : vous les ferez piquer & mariner, & la chair qu'il y aura de rebut, avec un peu de lard, & de graisse de bœuf. Vous hacherez le tout, & vous l'assaisonneriez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes si vous en avez, une mie de pain cuite dans du lait, & deux œufs. Le tout haché, vous y mettez du jambon coupé en dez, un peu de lard de même, des truffes si vous en avez, champignons, & ris de veau. Vous formerez vos Balotins comme les autres ci-devant, en les remplissant de la-dite farce, & faites-les cuire en braise sèche comme les autres ci-devant. Vous les servirez avec telle sauce que vous jugerez à propos, ou bien tirez-en leur nourriture.

Roulades de Veau à l'Orange-Nassauvienne.

Ayez une Noix de Veau bien blanche & mortifiée; coupez-la par petites tranches, que vous applatirez. Etant toutes applaties, mettez-les dans un plat, assaisonnées de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & remuez-les bien. Mettez un morceau de veau gros comme le poing, coupé par petits morceaux, dans une casserole, un morceau de lard d'une demi livre, ou trois quarterons, autant de graisse de bœuf, & une tétine de veau blanchie; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, & ne point d'ail : mettez la casserole sur le feu,

pour faire fuer le veau & la graisse; hachez-le ensuite; mettez-y la mie de deux petits pains à potage cuite dans du lait, quatre ou cinq œufs entiers; pilez ensuite la farce dans un mortier pour la rendre plus fine. Etendez ensuite un morceau de crépine de veau large & long comme la moitié d'une feuille de papier: faites un lit de ladite farce dessus environ un demi pied de long, & de quatre à cinq pouces de large; puis faites un lit de vos petites tranches, & poudrez-les de jambon haché bien fins dessus, & continuez de même jusqu'à quatre pouces de hauteur. Ceux qui ont des écrevilles, y peuvent mettre les queue's, champignons, truffes fraîches, foyes gras de volaille en quartiers, filets de perdrix, de poulardes, de lapreaux; toutes sortes de fourniture y conviennent, quand on en veut faire la dépense. Le tout étant bien arrangé, pliez votre crépine bien serrée autour; attachez-la par les deux bouts avec de la ficelle; vous en pourrez faire deux ou trois rouleaux, si vous le voulez; pliez-les ensuite de bardes de lard; ficellez-les, & faites-les cuire en braise sèche. Etant cuits, tirez-les, ôtez les bardes de lard, & arrosez-les de leur nourriture: poudrez-les moitié mie de pain, moitié parmesan, & faites leur prendre couleur au four. Dressez-les dans leur plat; mettez-y une sausse à l'Espagnolle dessous, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi accommoder un Foye de Veau de même, le servir sans le paner, en mettant une sausse à l'Italienne par-dessus. Vous pouvez couper ces sortes de rouleaux par tranches, & mettre dessus la sausse que vous jugerez à propos; ou bien les paner, & leur fai-

faire prendre couleur au four. On peut les couper encore en plus petites tranches, & les arranger dans un plat où il y ait un bord de pâte; puis vous mettrez une fausse hachée par-dessus. Vous le nommerez un *Miroton à l'Orange-Nassauvienne*.

Poitrine de Veau à la mode d'Amsterdam à la Bourgeoise.

Ayez une Poitrine de Veau bien blanche; ouvrez-la par le bas, sans la séparer tout du long. Faites blanchir des laitues à l'eau bouillante, après les avoir bien lavées; faites-les presque cuire dans ladite eau; tirez-les ensuite, & mettez-les dans l'eau fraîche; puis égouttez-les, & pressez-les bien. Hachez ensuite une tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf, & de graisse de roignon de veau, environ une demi livre de mie de pain cuite dans de la crème; ajoutez-y quatre œufs entiers: assaisonnez ladite farce de sel, poivre, persil, ciboules, thim, basilic modérément avec fines épices. Ajoutez-y ensuite les laitues, & hachez-les un peu avec ladite farce: remplissez-en votre Poitrine de Veau, & cousez-la, afin que rien n'en sorte. Beurrez ensuite un pot de terre plat, suffisamment grand pour y pouvoir contenir votre Poitrine de Veau; assaisonnez-la un peu de sel, de poivre, & de beurre par-dessus; couvrez-la ensuite, & faites-la cuire feu dessous tout doucement, en prenant garde qu'elle ne s'attache au pot. Il faut au moins trois heures pour la cuire de cette manière, & avoir soin de la tourner souvent; après quoi vous la tirerez dudit pot, & en égoutterez pres-

que toute la graisse. Vous y mettrez une pincée de farine, & la mouillerez d'eau; observant que la fausse ne soit pas trop grasse, & qu'elle soit d'un bon goût: liez ladite fausse d'une liaison de jaunes-d'œufs, & dressez votre Poitrine dans son plat; mettez la fausse par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour grosse entrée. Il faut au moins six bonnes laitues pour cette farce de Poitrine de Veau.

Ceux qui ne voudront pas se donner la peine de la faire cuire ainsi à la braise, pourront le laisser; mais elle ne sera pas si bonne; c'est de quoi je suis sûr. On peut faire de même des Poulets, & Poulardes; le tout à la Bourgeoise, & pourtant fort bon, & sans beaucoup de dépense.

Cascalopes de Veau aux feuilles d'oseille à la Hanovrienne.

Votre Noix de Veau étant coupée par petites tranches bien minces, & blanchies, vous les marquerez dans la casserole, en y mettant du beurre, une pincée de fleurs de muscade, sel, poivre, du bouillon, une poignée d'oseille concassée, une poignée de mie de pain, & faites-les cuire. Étant cuites, & la fausse étant d'un bon goût, & point trop liée, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Ces sortes de Cascalopes ne laissent pas d'avoir leur mérite. Vous pouvez vous servir de volaille aussi-bien que de Veau.

Une autrefois au lieu de l'oseille mettez-y une poignée de pointes d'asperges dans la saison, après les avoir fait blanchir. Vous

ac-

accommoderez tout de même des Tendrons de poitrine de Veau.

Autres Cascalopes aux feuilles de Persil.

Ayez une Noix de Veau blanchie & mortifiée; coupez-la par petites tranches bien minces; applatissez-les avec le dos de votre couteau. Etant toutes préparées, mettez-les avec de l'eau sur le feu; ne les laissez pas bouillir, mais tirez-les sur le champ, & remettez-les dans l'eau fraîche: tirez-les ensuite, & laissez-les égoutter dans un tamis. Mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre frais, une pincée de fleurs de muscade; un peu de sel, poivre, une cuillerée à pot de bouillon, & faites-les cuire tout doucement: ajoutez-y une petite poignée de feuilles de persil, & une poignée de mie de pain, pour lier la sauce, en observant qu'elle soit d'un bon goût, & pas trop longue: mettez-y du jus de citron, & servez pour entrée.

Tendrons de Poitrine de Veau aux petits Pois, au blanc.

Ayez une Poitrine de Veau blanchie; coupez-en les Tendrons tout du long, & ensuite coupez-les par tranches bien minces, & reblanchissez-les à l'eau bouillante, & ensuite à l'eau fraîche. Après les avoir tirés, il faut les laisser égoutter, & les mettre dans une casserole avec un peu de beurre frais, ou du lard fondu, un bouquet, une tranche de jambon, si on le juge à propos; mettez-les sur le feu, & passez-les quelques tours: vous les poudrez

d'une pincée de farine, les mouillerez d'un peu de bouillon, ou bien d'eau, & les assaisonnerez de sel & de poivre. Vos Tendrons étant à moitié cuits, mettez-y de petits pois la quantité que vous jugerez à propos. Vos Tendrons & petits pois étant cuits, & la sausse point trop longue, & d'un bon goût, liez-la d'une liaison de jaunes-d'œufs, & servez chaudement pour entrée.

Une autrefois, au lieu de petits pois, quand vos Tendrons de Veau seront cuits, mettez-y des pointes d'asperges blanches, & servez-les aussi au blanc, en mettant dedans la liaison du persil menu, & un jus de citron en fervant.

*Autres Tendrons de Veau à la
Hanovrienne.*

Vous aurez une Poitrine de Veau blanchie; vous en couperez les Tendrons le plus fin que vous pourrez, les ferez blanchir, & les marquerez dans une casserole avec un morceau de beurre, & les assaisonnerez de sel, poivre, une pincée de fleurs de muscade, & une jointée de petits filets de racines de persil; ajoutez-y un oignon haché: vous les passerez sur le feu, les mouillerez de bouillon, ou bien d'eau, après les avoir poudrez d'une pincée de farine.

Etant cuits, & la sausse point trop longue, liez-la avec un jaune-d'œuf; observez qu'elle soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

*Autres Tendrons de Veau à la
Hanovrienne.*

Vous aurez une Poitrine de Veau cuite à la broche; vous en parerez tout ce qui aura de
cou-

couleur par-dessus : vous couperez ensuite les Tendrons bien minces, & vous les mettrez dans une casserole avec une pincée de fleurs de maïs, caze, poivre, sel, un morceau de beurre frais, un peu de persil haché, une bonne poignée de mie de pain, deux échalottes hachées, & les ferez cuire tout doucement l'espace d'un bon quart d'heure. Observez que la saussé soit d'un bon goût, & point trop longue; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement. Une autrefois vous les pouvez lier avec des jaunes-d'œufs; & au lieu de mie de pain, mettez-y un morceau de beurre manié dans la farine.

Hachis de Veau à l'Angloise.

Vous aurez du maigre de veau, que vous couperez en petits dez bien fins; vous les mettrez dans une casserole avec un peu de beurre frais manié dans la farine, du sel, poivre, une échalotte hachée, un peu de bouillon, & faites-le bouillir un moment; observez qu'il soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & servez. Vous y pouvez mettre une liaison de jaunes-d'œufs, si vous le jugez à propos, & le garnir de petits morceaux de pain coupez en étiérs après qu'on l'a fait griller, ou bien de petits croutons de pain ronds, & les passer dans du beurre frais; & en garnir le bord du plat en servant.

Entrée de Veau à la Frisonne.

Ayez une Poitrine de Veau; coupez en les Tendrons tout du long; & coupez-les ensuite par tranches bien minces. Mettez un morceau

veau de beurre bien frais dans une poêle : le beurre étant fondu , arrangez-y vos Tendrons coupez en tranches ; & quand ils auront pris couleur d'un côté , vous les tournerez de l'autre. Ayant pris couleur , vous les tirerez , & vous mettrez dans une casserole du jus , sel , poivre , une couple d'échalottes hachées , trois ou quatre feuilles de laurier , un verre de vinaigre , plus ou moins , selon la grandeur de votre plat : mettez-y ensuite votre veau avec une poignée de biscuits pilez , ou bien de la chapelure de pain , & faites-le mitonner un demi-quart-d'heure ; observez qu'il soit d'un bon goût , & dressez-le dans son plat , puis servez chaudement. Vous pouvez vous servir d'une autre partie de veau pour cette entrée , comme d'une longe de veau , en vous servant du maigre , & d'un carré de veau , en vous servant du filet , ou bien d'une épaule ; le tout coupé par tranches , & passé à la poêle de la même manière que les tendrons ci-devant.

Dans ces entrées il faut toujours que le vinaigre domine raisonnablement , & le laurier pareillement. Dans les Pays où l'on n'a pas de biscuit , on se peut servir de la chapelure de pain.

Ruelle de Veau à la Bourgeoise.

Vous aurez une Ruelle de Veau le plus blanc qu'on peut avoir , de l'épaisseur de deux doigts , ou d'un pouce. Vous ferez des lardons de la tétine de veau bien assaisonnez , & vous en larderez votre Ruelle de Veau ; au défaut de la tétine , vous pouvez vous servir de lardons de lard. Vous l'assaisonnerez de tous côtes de poivre &

& de sel modérément : on la peut poudrer d'un peu de farine. Mettez ensuite dans une casserole un peu de beurre, ou bien quelques petits morceaux de lard, & mettez votre Ruelle de Veau dessus, & couvrez la casserole que vous mettrez sur un petit feu tout doucement. Quand vous verrez qu'elle a pris un peu de couleur d'un côté, vous la tournerez de l'autre, & la laisserez cuire ainsi tout doucement sans la mouiller ; & lorsqu'elle est cuite, il faut observer qu'elle doit avoir une glace couleur d'or. Vous la tirerez de la casserole en la tournant sens-dessus-dessous, & la dresserez dans le plat que vous voudrez servir. Vous mettrez dans la même casserole où elle a cuit, un petit morceau de beurre frais, & une pincée de farine ; vous remettrez la casserole sur le feu, en la remuant avec une cuillier : vous y mettrez ensuite un peu de bouillon, ou bien de l'eau ; vous assaisonnerez votre fausse, & vous observerez qu'elle soit d'un bon goût & d'un bel œil ; car, si la Ruelle est cuite de cette manière, la fausse aura assurément une belle couleur. Vous y ajouterez un jus de citron, ou bien du verjus, ou bien un filet de vinaigre, & vous passerez ladite fausse par un tamis, & la mettrez dessous votre Ruelle de Veau. Dans les cuisines où il a du coulis, on en peut mettre un peu dans la fausse, avec du jus, un verre de vin de Champagne, & une petite pointe d'ail ; cela lui donne un goût au-dessus de la Bourgeoise. On peut faire cuire telle partie de veau qu'on juge à propos, dans ce même goût.

Petites Tranches de Veau à la Bourgeoise.

Vous aurez du maigre de veau de la cuisse, toujours le plus blanc qu'il est possible ; vous le couperez par tranches de l'épaisseur d'une lame ou deux de couteau, larges & longues comme la main : vous les battrez un peu avec le plat du couteau entre deux linges. Vous aurez une casserole propre dans laquelle vous mettrez un peu de bon beurre frais, ou bien de la moëlle de bœuf coupée finement : vous y arrangerez vos tranches de veau, & les assaisonnerez de sel & poivre modérément. Vous les mettrez ensuite sur un feu doux pour leur faire prendre un peu de couleur des deux cotez, & vous les y laisserez cuire. Vous les tirerez ensuite, & mettrez dans leur casserole une pincée de farine que vous mouillerez d'un peu de bon bouillon, un peu de coulis, une couple de champignons hachez si vous en avez, une pointe d'ail, une couple d'échalotte, un verre de bon vin blanc, ou du vin de Champagne. Vous observerez que cette sauce soit d'un bon goût : remettez vos tranches dans ladite sauce, & tenez-les chaudement jusques au moment du service. Il y en a qui nomment ces sortes de tranches de Veau, des *Semielles*. Je ne vois pas qu'il y ait du rapport ; il faut que ce soit quelque Cordonnier qui leur ait donné ce nom-là. Il y a plus de 40. ans que j'ai fait ces entrées-là ; c'est pourquoi je ne les donne pas pour nouvelles. On peut se servir également de Mouton, ou de tranches de Bœuf, de Cerf, de Cochon, & de Sanglier ; pourvû qu'on observe le goût & l'œil, & que la viande soit bien cuite, on doit être

être assuré que ces entrées se trouveront toujours bonnes & valables. Ceux qui n'ont point de casserole, peuvent se servir de pot de terre plat, & le tout en sera beaucoup meilleur.

Petites Andouillettes à l'Italienne.

Ayez une Noix de Veau bien mortifiée & bien blanche; parez-la de toutes ses peaux, & coupez-la en petites tranches bien minces que vous applatirez; il faut qu'elles soient longues de trois pouces, & larges de deux. Etant toutes préparées, mettez-les dans un plat, & assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, une pointe d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, truffes fraîches; le tout haché finement; joignez-y un demi verre d'huile, & le jus d'un citron. Vous les laisserez mariner ainsi pendant deux heures. Vous prendrez les rognures de vos Andouillettes avec quelques autres morceaux de veau, que vous ferez hacher avec une tranche de jambon cru, de la graisse de bœuf, & du lard; le tout modérément; ajoutez-y de la mie de pain cuite dans du lait, cinq ou six jaunes-d'œufs; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices. Le tout étant haché, & d'un bon goût, vous étendrez vos petites tranches de veau sur une table, & vous mettez de la farce sur chacune de l'épaisseur de deux lames de couteau; vous les rendrez bien unies avec de l'œuf battu, & les roulerez bien ferrées.

Vous garnirez le fond d'une casserole de petites tranches de veau, de jambon, & de lard, & quelques tranches d'oignons; ensuite mettez-

tez - y vos Andouillettes , avec le restant de leur marinade dessus , & couvrez - les dessus comme dessous , en les faisant cuire feu dessus & dessous. Etant cuites , tirez - les , & mettez les dans une autre casserole. Mettez dans leur nourriture une petite cuillerée à pot de jus : un moment après vous la passerez par un tamis de soye dans une autre casserole , & ayez soin de la bien dégraisser ; vous y ajouterez du coulis suffisamment pour la lier , un verre de vin de Champagne , ou autre bon vin blanc , & une gousse d'ail. Etant d'un bon goût , vous la mettez sur vos Andouillettes jusqu'au moment du service , en les tenant chaudes ; & en servant vous les dresserez dans le plat où vous voulez les servir. Observez que la sausse soit par - dessus , & d'un bon goût , & servez pour entrée , ou pour hors d'œuvre.

Une autrefois , si vous ne voulez pas tirer leur nourriture , vous n'avez qu'à les servir avec une sausse à l'Espagnolle , ou à l'Italienne. Vous pouvez aussi les tremper dans des œufs battus , les parer , & les faire frire , ou les paner de parmesan , & leur faire prendre couleur au four. Vous pouvez aussi les mettre sur des hatelets d'argent , & les faire cuire à la broche , en les arrosant de beurre frais , & les paner de mie de pain bien fine ; en observant qu'elles aient une belle couleur , & mettre dessous une sausse à l'Espagnolle , & vous nommerez cette entrée des *Ratons*.

Autres Andouillettes.

Coupez vos Andouillettes par tranches , mais une fois plus grandes que les autres ci-devant.
Etant

Etant coupées & bien aplaties , mettez-les dans un plat ; assaisonnez-les de sel , poivre, ciboules, persil, fines herbes, fines épices, une gouffe d'ail, champignons, truffes fraîches si vous en avez, le tout haché finement, un demi verre d'huile, & le jus d'un citron : vous les laisserez mariner au moins deux heures. Vous aurez une farce toute préparée comme l'autre ci-devant, & vous aurez autant de petits tranches de jambon, que de tranches de veau : vous arrangerez vos petites tranches de jambon dessus une table, & mettez sur chacune une tranche de veau, ensuite de votre farce modérément : vous les roulerez bien serrées, & passerez une fiscelle dessus, pour les soutenir, & les ferez cuire comme les autres ci-devant, ou bien à la broche pliées de bardes de lard. Etant cuites, vous ôterez les bardes de lard & la fiscelle, & les servirez avec une sausse à l'Espagnolle. Vous pouvez une autrefois les faire grandes comme des paupiettes que l'on fait ordinairement.

Vous pouvez aussi en faire sans jambon, en faisant piquer le milieu, puis rouler les deux bouts, les fisceller, & les faire cuire en braïse sèche ; elles en seront encore beaucoup meilleures ; les glacer comme les fricandeaux, & les servir avec telle sausse que l'on juge à propos, ou bien les faire cuire à la broche.

*Autres petites Andouillettes à la
Bourguignonne au Verjus.*

Ayez deux noix de veau blanchies & mortifiées ; coupez-les par tranches bien minces, de la largeur de trois doigts & au moins de six

pouces de long, & applatissez-les entre deux linges. Vous aurez une farce toute prête comme l'autre ci-devant : vous en couvrirez les tranches de veau de l'épaisseur de deux lames de couteau, & la rendrez bien unie avec des jaunes-d'œufs ; & vous mettrez à chaque roulade au moins une demi douzaine de grains de verjus blanchis dans de l'eau bouillante ; & les roulez ensuite ; après quoi vous les ferez cuire en braise sèche. Etant cuites, vous en tirerez leur nourriture pour en faire une saussé. La saussé étant prête, vous y mettrez une jointée de grains de verjus plus ou moins. Après qu'ils auront été blanchis dans de l'eau bouillante ; & la saussé étant bien conditionnée, & d'un bon goût, dressez vos Andouillettes dans leur plat ; & mettez votre verjus & la saussé par-dessus. Vous pouvez aussi les faire cuire à la broche pliées de bardes de lard, & de papier. Etant cuites, vous faites tomber les bardes de lard ; arrosez-les avec du beurre frais, & panez-les de mie de pain fine, & servez-les toujours avec du verjus en grains dessous. Vous pouvez aussi les faire une autrefois plus grandes ; le tout avec raison & du bon sens.

Queuës de Veaux en Fricandeaux.

Vous aurez des Queuës de Veaux, sept ou huit, selon la grandeur de votre plat ; vous les ferez bien dégorger, ensuite blanchir à l'eau, en observant qu'elles ne le soient pas trop, car autrement on ne les pourroit pas piquer. Etant piquées, vous les ferez cuire comme un fricandeau, & les glacerez de même, & les servirez avec une saussé à l'Espagnolle, ou bien à

à l'Italienne , ou avec telle autre sauce qu'on jugera à propos. Dans la saison des concombres , on peut s'en servir.

Foyes de Veaux.

Après avoir commencé par le Veau entier , j'espère qu'on ne trouvera pas mauvais que je finisse par les issues concernant le Foye. Il se peut couper par tranches bien minces , & en former un pain , en garnissant une casserole de bardes de lard , ensuite une crépine de veau , un lit de farce , un lit de tranches de foye de veau en l'assaisonnant ; on y peut ajouter , si l'on veut , un peu de champignons coupez en tranches , & autres petites bagatelles qui se trouvent dans les offices de cuisine : continuez de même jusqu'à ce que votre pain soit formé ; faites-le cuire , & servez-le avec telle sauce que vous jugerez à propos. Vous pouvez en former de petites timbales. Vous pouvez aussi les couper en petits dez , avec une bonne farce cuite & des blancs-d'œufs fouêtez en neige. Vous pouvez aussi en former des rouleaux si gros & si petits que vous jugerez à propos , en les pliant dans une crépine de veau. Faites-les cuire en braise , ou bien au four , couverts de bardes de lard ; car pour la broche vous n'en pouvez pas bien répondre : il faut toujours travailler à coup sûr. Ce n'est que le bon sens qui nous fait réussir.

Pour ce qui concerne le Foye de Veau , dès qu'il est d'une bonne qualité & bien gras , vous le couperez par tranches , & foncez une casserole d'une abaisse de pâte brisée : vous aurez du lard rapé , persil , ciboules , & fines herbes ;

164 LE CUISINIER

bes ; vous ferez un lit de lard au fond , & un lit de petites tranches de foye ; assaisonnez lit par lit de la manière nécessaire ; faites-le ensuite cuire , tournez-le , & mettez dedans telle sauce que vous jugerez à propos. Vous le pouvez aussi couper en dez , avec quelques autres fournitures. Vous pouvez aussi foncer de petites timbales de pâte , & les accommoder tout comme l'autre ci-devant. Vous pouvez vous servir de queues d'écrevisses & de toutes sortes de fournitures pour ces timbales.

Foye de Veau à la Hessoise.

Vous aurez un bon Foye de Veau ; vous le ferez hacher fin , & vous en tirerez toutes les petites peaux & nerfs qui peuvent se trouver dedans. Vous le mettrez ensuite dans une casserole ; vous l'assaisonnerez de sel , de poivre , d'un morceau de sucre , de raisins de Corinthe , un verre de vinaigre , un verre de bon vin du Rhin , un peu de jus , & vous le ferez cuire ainsi ; dans un quart-d'heure il doit être cuit : vous aurez soin de le remuer avec une cuiller , de peur qu'il ne s'attache à la casserole , & vous y ajouterez un bon morceau de beurre frais manié dans la farine. Observez qu'il soit d'un bon goût , & dressez-le dans son plat , en le garnissant de pain frit taillé en équerres. Au lieu de farine vous pouvez vous servir de coulis. Vous pouvez aussi y employer des raisins secs en ôtant les grains.

Foye de Chèvreuil à la Poêle.

Quand on a des Foyes de Chèvreuils , on les

les coupe par tranches , & on les poudre de sel fin ; quelque tems après on les effuye , & on les poudre de farine. Mettez un morceau de beurre dans la poêle : quand il est fondu , on y met les tranches de Foyes , & on a soin de les tourner , en observant qu'elles soient cuites comme il faut. Etant tirées de la poêle , vous y mettrez une bonne pincée de farine , & la mouillerez d'un peu d'eau & d'une couple de verre de vinaigre ; vous les assaisonnerez de sel , & de poivre. Observez que la sausse soit d'un bon goût , & mettez ensuite vos tranches dedans : laissez-les mitonner un moment , & servez-les ensuite. Quand on a une bonne poivrade toute prête , lorsque les tranches de Foye sont cuites , il n'y a qu'à les mettre dedans ; elles en sont beaucoup meilleures , qu'avec la sausse que j'ai nommée ci-devant : mais les Chasseurs n'ont pas toujours des coulis & des jus tout prêts à la chasse , par conséquent on se sert de ce qu'on a.

Vous pouvez accommoder des Foyes de Veaux dans le même goût , lorsqu'ils sont beaux & gras. Le Foye de Chèvreuil étant coupé par tranches & assaisonné de sel & de poivre , plié de bardes de lard , & grillé , puis servi avec une sausse à l'échalotte & jus de citron , ne laisse pas que d'avoir son mérite.

Le Foye de Veau en petites Timbales.

Ayez un bon Foye de Veau , que vous ferez hacher fort fin avec un morceau de graisse de bœuf , & un morceau de lard. Le tout étant haché , vous le mêlerez avec votre Foye de Veau , & l'assaisonnerez de sel , de poivre , per-

166 LE CUISINIER

fil, ciboules, & fines épices ; vous y ajouterez une demi douzaine d'œufs, blancs & jaunes, deux ou trois jointées de mie de pain, un verre de vin d'Espagne, ou bien de vin de Champagne ou du Rhin, une poignée de lard en petits dez, & autant de jambon ; vous mêlerez bien le tout ensemble. Vous aurez tout prêt de petites timbales garnies de papier beurré, & des crépines de veaux : vous les remplirez ensuite de votre composition de Foye de veau ; & en ramenant les crépines par-dessus, vous les couvrirez de bardes de lard, & les ferez cuire au four. Etant cuites, tournez-les sens-dessus-dessous ; après avoir ôté le papier, dressez-les dans le plat, & mettez dessus telle sauce que vous jugerez à propos ; & servez-les chaudement pour entrée. On peut former cette sorte de Foye dans des princesses, dans des pommes d'amour, dans des bonnets de Turquie, en un mot dans tel moule qu'on juge à propos. On n'a pas besoin de mettre du lard dans aucun moule ; seulement du papier beurré & des crépines.

Mou de Veau à la Hessoise.

Vous aurez un Mou de Veau bien égorgé ; vous le ferez cuire, & le cœur pareillement ; ne les laissez pas trop cuire. Etant cuits, vous en ôterez les nerfs, & les ferez hacher. Vous hacherez ensuite un petit oignon bien fin, & le mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre ; vous ferez cuire l'oignon : étant cuit, vous le poudrez d'une bonne pincée de farine que vous mouillerez de bouillon ou bien de jus. Vous y mettrez ensuite votre Mou
ha.

haché, & l'affaïsonnerez de sel & poivre modérément, un peu de sucre, mais qu'il ne domine point, & un peu de vinaigre; observez qu'il soit d'un bon goût. Vous aurez le foye coupé par tranches, assaïonné de sel & de poivre, & poudré de farine; vous le ferez cuire dans la poêle avec un morceau de beurre. Etant cuit & de belle couleur, & votre ragôût d'un bon goût, dressez-le dans le plat que vous voulez servir, & garnissez-le de vos tranches de foye, & servez chaudement pour entrée.

Fraïses de Veaux au Beurre d'Ecrevisses.

Vous aurez une Fraïse de Veau bien blanche; vous la ferez cuire à l'eau & au sel. Etant cuite, vous la dégraïsserez, & la couperez par petits morceaux. Vous passerez un oignon hachez fort fin dans la casserole, & le poudrez d'une pincée de farine, & la mouillerez de bouillon; puis vous y mettrez votre Fraïse de Veau. Etant prête à servir, vous y ajouterez du beurre d'écrevisses avec un jus de citron; observez qu'il ait une belle couleur, & qu'il soit d'un bon goût: dressez-la dans son plat & garnissez-la de pain frit taillé en équerres.

Têtes de Veaux en petites Roulades.

Ayez au moins trois Têtes de Veaux bien blanches; tirez-en les os des bajoux; coupez la chair qui tient aux os, autrement dite la chair des bajoux, des trois Têtes. Piquez-les ensuite de gros lardons de lard & de jambon en dedans, sans percer la fleur; assaïonnez-les

bien : roulez-les ensuite bien ferrées , & ficellées , & faites-les cuire dans une bonne braise. Etant cuites , tirez-en les ficelles ; dressez-les dans leur plat ; mettez ensuite une fausse à l'Italienne dessus , & servez chaudement.

Une autrefois vous pouvez les couper par tranches de l'épaisseur de deux doigts , au lieu de les laisser entières , & les servir avec une fausse à l'Espagnolle ; ou bien les arroser de coulis , & les paner de parmesan , pour leur faire prendre couleur au four , ou bien sous un couvercle de tourtière. Ces mêmes Roulades vous peuvent servir pour des petits entremets froids , ou bien pour en garnir de gros ; il n'y a qu'à les laisser refroidir dans leur braise. Revenons-en aux os , aux cervelles , & aux yeux des têtes dont vous avez ôté les bajoux. Fendez-les en deux , & tirez-en les cervelles , & faites-les dégorgier dans l'eau tiède ; mettez les os à cuire tels qu'ils sont , sans en ôter les yeux , à l'eau & au sel. Coupez deux tranches de jambon en petits dez , gros comme des têtes d'épingles , & mettez-les dans une casserole à suer à petit feu. Quand vous verrez que le jus de votre jambon formera un gratin au fond de votre casserole , mettez-y un peu de beurre ; & poudrez-le d'une pincée de farine , en la mouillant de jus ; ajoutez-y un ris de veau coupé de même que le jambon , des crêtes de coqs , & quelques petites tranches de volaille en dez cuites à la broche ; il ne faut pas beaucoup de chaque sorte ; un peu de champignons , truffes fraîches si vous en avez.

Vos yeux étant cuits , tirez-les des os des têtes ; vous hacherez un peu de la chair qui
tient

tient après les os de la meilleure, que vous mettez dans le fond du plat que vous avez dessein de servir, avec un peu de coulis, & mettez-le sur un rechaud : tirez ensuite les prunelles des yeux ; observez que votre petit salipicon soit d'un bon goût, & remplissez-en les yeux à la place du noir : mettez-les dans le plat que vous avez préparé, & arrosez-les de coulis avec le restant du salipicon par-dessus ; poudrez-les de parmesan ; faites leur prendre couleur au four, & servez chaudement.

Une autrefois vous les pouvez servir avec une saussé à l'Italienne, après les avoir préparés, & mitonnez dans ladite saussé.

Quand ils sont cuits, on peut les servir sans salipicon, avec une saussé à l'Espagnolle, ou bien à l'Italienne. On peut servir également des yeux de Moutons & des yeux de Cerfs.

Cervelles de Veaux en Crépine à l'Orange-Nassauvienne.

Mettez dans une casserole du lard rapé, & ensuite les Cervelles que vous avez tirées des têtes de veaux, après qu'elles auront été blanchies à l'eau bouillante ; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, quelques champignons, truffes fraîches dans la saison, & du jambon cuit ; le tout haché finement : mettez-y vos Cervelles, & assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, & fines épices ; le tout modérément. Mettez-les ensuite sur le feu, & ayez soin de les tourner, lorsque vous verrez qu'elles auront assez pris de goût.

Vous aurez une crépine de veau bien dégor-

170 LE CUISINIER

gée, que vous mettrez dans une petite casserole, avec vos Cervelles; attachez avec une ficelle la crépine, ou cousez-la, en lui donnant la figure d'un petit pain, de-sorte qu'il n'y ait point de pli. Vous aurez une casserole pleine d'eau bouillante sur le feu; mettez-y votre crépine, & laissez-l'y seulement un moment pour la refaire; mettez-la ensuite dans l'eau fraîche: étant froide, piquez-la de menu lard; ensuite faites-la cuire dans un blanc-d'œuf d'un bon goût. Etant cuite, glacez-la comme un fricandeau; pour être plus sûr glacez-la dans son plat, & mettez dessous une fausse à l'Espagnolle.

Pour ce qui concerne les Langues, vous les pouvez saler, & y mettre un peu de salpêtre; elles vous serviront pour entremets. La marque pour savoir quand elles seront assez salées, c'est que le bout des Langues paroît sec quand vous le maniez.

Autres Cervelles en Matelotte.

Vous aurez des Cervelles de Veau que vous aurez fait bien dégorger à l'eau tiède. Etant bien appropriées, vous les mettrez dans une casserole avec quelques tranches d'oignon, persil, thim, basilic, feuilles de laurier, sel & poivre, une couple de verres de vin du Rhin, une couple de tranches de citron pelé, de l'eau suffisamment pour les faire tremper. Faites-les cuire à demi: tirez-les ensuite pour les égouter, & mettez-les dans une fausse à l'Espagnolle ou bien à l'Italienne, pour achever de les faire cuire. Etant cuites, en observant le goût, servez-les pour entremets.

Autres Cervelles en Matelotte.

Vous aurez des Cervelles de Veau appropriées, blanchies & à moitié cuites comme les autres ci-devant; vous les essuyerez bien, & les poudrez de farine, & les ferez frire dans du sain-doux, ou bien du beurre raffiné, ou bien de bonne huile d'olive. Etant frites, vous les mettrez dans une sausse à l'Espagnolle ou bien à l'Italienne, & vous les servirez pour entremets. On peut ajouter des champignons frais coupez en tranches dans ce ragoût, si on le juge à propos.

On peut aussi ajouter des truffes fraîches dans la saison. On peut se servir de Cervelles de Chèvreux, Cerfs & de Moutons pour ces sortes d'entremets.

Autres Cervelles.

Vous aurez des Cervelles que vous ferez dégorger dans de l'eau tiède, & coupées en tranches ou par quartiers: vous les mettrez dans une casserole avec sel, poivre, clous de girofle, thim, basilic, feuilles de laurier, le tout modérément, un verre de vinaigre, c'est-à-dire selon la quantité de Cervelles que vous avez à accommoder, un morceau de beurre frais, ou bien une cuillerée à pot de bouillon du derrière de la marmite; & les ferez cuire dans cet assaisonnement. Etant cuites, vous les tirerez égouter, & les mettrez dans une pâte faite de farine & de biere, ou bien de vin blanc: la pâte étant faite, on y ajoute un demi verre de bonne huile, ou bien du beurre fondu; cela rend

172 LE CUISINIER

rend la pâte plus croquante. Ensuite vous y mettez vos Cervelles, & les faites frire; après quoi vous les servez pour entremets garnies de persil frit. Toutes sortes de Cervelles comme les précédentes, peuvent être servies dans le même goût.

Pieds de Veaux en Roulades piquez & glacez.

Vous aurez des Pieds de Veaux bien appropriez; vous les fendrez d'un côté tout du long; vous en tirerez les os, & les mettrez ensuite dégorger dans de l'eau tiède. Etant dégorgez, vous les en tirerez; vous les ferez égouter, & les essuyerez; après vous les étendrez sur une table, & les couvrirez d'une bonne farce crue, liée & bien assaisonnée. Vous les roulerez ensuite les uns après les autres: vous les couvrirez chacun d'une barde de lard tout-autour, & les ficellerez bien ferez; ensuite vous les mettrez dans une marmite, & vous les assaisonnerez modérément de sel, de poivre en grains, quelques clous de girofle, quelques feuilles de laurier, & basilic, & vous les mouillerez d'eau, puis vous les ferez cuire à moitié; en observant qu'ils ne soient pas trop cuits, car autrement on ne pourroit pas les piquer. Etant comme il faut, vous les ferez piquer de menu lard; puis vous aurez un bouillon tout prêt, dans lequel vous aurez fait cuire quelques tranches de veau & de jambon; vous y mettrez vos Roulades de Pieds de Veau, & vous acheverez de les faire cuire. Etant cuites, vous les en tirerez; & vous

vous passerez leur bouillon dans une casserole suffisamment grande pour y pouvoir arranger vos Roulades. Vous mettrez votre casserole sur le feu, pour y faire tarir le bouillon jusques à ce qu'il se réduise en caramel ; vous y mettrez ensuite vos Roulades du côté du lard, & vous les tiendrez sur une cendre chaude, jusques au moment du service ; en observant qu'elles soient bien glacées. Etant prêtes à servir, vous les dresserez dans leur plat, & vous mettrez dessous une sausse à l'Espagnolle ; ou bien vous en tirerez leur glace, pour en former une sausse comme on fait aux fricandeaux.

Autres Pieds de Veaux à la Sainte-Menoux.

Vous aîrez des Pieds de Veaux bien appropriez ; fendez-les en deux ; faites-les dégorger dans de l'eau chaude ; retirez-les de cette eau, & égoutez-les ; puis mettez entre deux morceaux une tranche de lard large de deux doigts, & vous les ficellerez bien serrez. Etant bien accommodés, vous garnirez une marmite de quelques bardes de lard & quelques tranches de bœuf, quelques tranches d'oignons, basilic, du thim, du sel, poivre en grains, clous de girofle, le tout modérément : vous y mettrez ensuite vos Pieds de Veaux, & les assaisonnerez dessus comme dessous ; vous y ajouterez une demi bouteille de bon vin blanc, plus ou moins selon la quantité de Pieds qu'on fait ; pour une demi douzaine de Pieds, on ne peut moins mettre qu'une demi bouteille, en y ajoutant un peu d'eau ; puis couvrez la mar-

mi-

mite de son couvercle, & luttez-la bien tout-
 autour avec de la pâte ou bien du papier trem-
 pé dans du blanc-d'œuf, quand la marmite
 sera chaude. Ces sortes de Pieds étant cuits,
 vous les laisserez refroidir; & quand ils seront
 froids, vous les approprierez, & les trempe-
 rez dans une sausse blanche liée un peu fort;
 ensuite vous les panerez de mie de pain, les
 ferez griller comme des pieds de cochon, & les
 servirez pour entremets. Une autrefois vous
 aurez une sausse au cochon, qui veut dire
 sausse aux oignons; & les Pieds étant grillés,
 vous les servirez dessus. Une autrefois vous
 manierez un morceau de beurre dans la farine,
 & le mettrez dans une casserole avec une cuil-
 lérée de bon bouillon: cette sausse étant d'un
 bon goût, vous y mettrez des moities de Pieds
 de Veaux autant que vous jugerez à propos,
 selon la grandeur du plat que vous devez ser-
 vir. Ceux qui ont des champignons, peuvent
 s'en servir, ou de truffes fraîches. On peut
 lier cette sausse avec une liaison de jaunes-
 d'œufs, ou bien on y ajoute du beurre d'écre-
 visses, & on les nomme *Pieds de Veaux au Beur-
 re d'Ecrevisses*. On les peut couper par mor-
 ceaux, comme on fait des Pieds de Veaux
 cuits à l'eau & au sel, & en servant toujours
 du beurre d'écrevisses. On trouvera la manière
 de le faire au Chapitre des Sausse. Ces
 mêmes Pieds étant chauds, on peut mettre un
 peu de bonne farce cuite dans chaque mor-
 ceau, ramener les bouts l'un sur l'autre, & les
 tremper dans des œufs battus; puis les paner,
 les faire frire dans du sain-doux ou du beurre
 raffiné, & les servir garnis de persil frit pour
 hors

hors d'œuvre. Vous pouvez aussi tremper les moitiés dans des œufs, & les servir de même. Vous pouvez aussi mettre ces mêmes Pieds dans une sausse à l'Espagnolle, dans une sausse à l'Italienne; & ils porteront le nom des sausses.





CHAPITRE VIII.

De Patisserie.

Pâté de Côtelettes de Mouton aux Choux.

COupez une couple de choux par quartiers, & les lavez : faites-les blanchir dans l'eau bouillante presqu'à demi-cuits ; retirez-les ensuite, & mettez-les dans de l'eau fraîche. Après les en avoir retirés, & les avoir laissés égoutter, pressez-les autant que vous pourrez, morceau par morceau, pour en faire sortir l'eau, & ôtez-en les trumeaux. Ayez ensuite un bon Quarré de Mouton ; parez-le du côté du filet, & ôtez-en les os, puis coupez-le en Côtelettes, que vous applatirez un peu ; parez les bouts des manches, en observant que les manches des Côtelettes soient fort courts. Hachez ensuite un morceau de veau gros comme un œuf, en y ajoutant un peu de lard, & un morceau de graisse de bœuf : assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, une pointe d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes si vous en avez. Etant hachés, marquez-les dans un plat, aussi-bien que vos choux, & vos Côtelettes. Mettez environ cinq livres de farine, ou moins selon la grandeur du Pâté que vous voulez faire ; pour un Quarré de Mouton

il

il n'en faut guères moins que trois ou quatre livres: mettez ladite farine sur une table propre, ou sur un tour à pâte; faites un creux au milieu; mettez-y quatre ou cinq jaunes-d'œufs avec une livre & demie de bon beurre frais, plus ou moins, & le détrempez avec de l'eau fraîche, en prenant garde de n'en pas trop mettre. Fraisez bien, en observant que la pâte soit fermée: étendez-la ensuite avec votre rouleau, de moyenne épaisseur: dressez ensuite votre Pâté; en relevant les bords tout-autour de votre abaisse. Il faut que la hauteur de votre Pâté soit au moins de cinq pouces, avant que de rien mettre dedans. Mettez-y ensuite la farce dans le fond, & arrangez-y les choux & les Côtelettes, en mettant une Côtelette, ensuite un lit de choux de la largeur de deux doigts, de l'épaisseur d'un doigt, & de la longueur de quatre ou cinq. Vous assaisonnerez entre chaque Côtelette & les choux, de sel, de poivre modérément, & vous continuerez de même alternativement jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Vous le garnirez ensuite de quelques tranches de veau & de jambon, de beurre frais par-dessus, & de quelques bardes de lard; couvrez-le d'une abaisse de pâte, fermez-le, façonnez-le le mieux qu'il vous est possible, dorez-le, & garnissez-le de fleurs de lis, ou d'hermines tout-autour, ou de telle armoirie que vous jugerez à propos; redorez-le, & faites-le cuire au four. Etant cuit, ouvrez-le, tirez-en les bardes de lard, de veau, & de jambon, égouttez-en la graisse, mettez-y du coulis & un jus de citron, couvrez-le de son couvercle, dressez-le dans son plat, & servez-le chaudement. Vous pouvez faire la pâte avec de l'eau chaude, au lieu de froide; le

178 LE CUISINIER

Pâté s'en foudra beaucoup mieux ; & en sera beaucoup plus facile à dresser ; mais la pâte ne sera pas si bonne, ni si délicate à manger : il ne faut pas tant de beurre qu'à celle qui se fait à l'eau froide. Vous pouvez faire des Pâtez de Pigeons, & de Perdrix dans le même goût. On peut aussi les faire entre deux abaisses, & plus commodément pour ceux qui ne savent pas les dresser, & peut-être également bons, en prenant garde à l'assaisonnement, & faire la pâte à l'eau froide. On peut mettre dans ces Pâtez des morceaux de petit lard ; & de petites saucisses ou saucissons. Une autrefois vous pouvez y mettre des marrons, après en avoir ôté les peaux.

Pâté de Côtelettes de Mouton aux Laituës.

Ayez un bon Quarré de Mouton mortifié ; tirez-en les os du côté du filet, & coupez-le en Côtelettes ; parez les bouts des manches, en observant que les Côtelettes soient courtes. Ayez de bonnes laitues bien lavées, & faites-les blanchir à l'eau bouillante. Etant blanchies, mettez-les dans l'eau fraîche ; retirez-les ensuite, laissez-les égoutter, & pressez-les. Faites ensuite votre pâte, comme il est marqué ci-dessus ; dressez votre Pâté, & mettez-y une farce comme à l'autre ci-devant : arrangez vos laitues & Côtelettes dans le Pâté, en commençant par une laitue. Quand vous aurez posé une laitue, vous l'assaisonnerez de poivre & de sel modérément ; vous y mettrez ensuite une Côtelette qui couvrira presque la laitue, & l'assaisonnerez comme la laitue, de sel & de poivre modérément : vous continuerez de
même

même alternativement jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Étant plein, couvrez-le de bon beurre frais de l'épaisseur d'un demi doigt, en y ajoutant quelques petites tranches de veau & de jambon sur le beurre, & quelques bardes de lard; couvrez-le ensuite d'une abaisse de pâte, façonnez-le le mieux qu'il est possible, dorez-le & faites-le cuire l'espace de cinq heures. Étant cuit, ouvrez-le; ôtez-en les bardes de lard, de veau, & de jambon: observez que votre pâte soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & servez chaudement. Quand les laitues sont grosses, vous les pouvez couper en deux. Vous pouvez aussi faire ces sortes de Pâtés entre deux abaisses dans une tourtière, & on les nommera *Tourte de Côtelettes de Mouton aux Laitues*. On peut faire des Pâtés de Pigeons aux laitues de la même manière. Vous pouvez aussi les faire de Poulets, les coupant en quatre, ou les laissant entiers. Vous pourrez également les faire de Tendrons de poitrine de veau.

Pâté de Périgord.

Ayez six ou huit perdrix épluchées, flambées, bien appropriées & vidées; troussiez les cuisses en dedans le corps: faites-les refaire à l'air du feu, ou dans une casserole avec du lard fondu. Étant refaites, piquez-les avec des lardons de lard de moyenne grosseur, bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Il faut avoir des truffes fraîches bien lavées, afin qu'il n'y reste absolument point de terre dans aucun creux; & vous les éplucherez proprement. Vous hacherez ensuite quatre

ou cinq livres de lard gras, en y ajoutant la chair d'une poularde, ou de deux poulets; ou bien un morceau de veau d'une couple de livres. Vous assaisonnerez le tout de sel, poivre, fines herbes hachées, & fines épices; & les pelures de vos truffes, vous les hacherez bien finement en particulier avec quelques petites truffes, & les foyes de vos perdrix, après en avoir ôté l'amer. Les pelures de truffes, & les foyes étant bien hachés, vous les pilerez dans un mortier; vous y ajouterez la farce de poulets & de lard, & pilerez bien le tout ensemble. Il faut avoir, pour faire ce Pâté quatre ou cinq livres de truffes fraîches, tout au moins, dont vous prenez les pelures pour les hacher. Votre farce étant hachée & bien pilée, vous en remplirez les corps de vos perdrix. Collez trois feuilles de papier l'une sur l'autre avec une pâte claire de farine mouillée d'eau, & faites-les sécher à l'air du feu: étant sèches, faites un morceau de pâte simplement d'eau & de farine: coupez ensuite des bandes de papier d'un pied de long, & cinq pouces de large: dorez vos feuilles collées de jaunes-d'œufs mêlez de farine & d'eau, de l'étendue que vos perdrix pourront contenir dessus; vous y mettrez ensuite la bande de papier qui porte un pied de longueur, plus ou moins selon la grandeur du Pâté qu'on fait; vous en mettrez ensuite deux autres à travers chaque bout, en observant qu'il faut que ces feuilles se relevent tout-autour, pour soutenir votre Pâté, de l'épaisseur d'un pouce par-dessous la pâte. Quand le Pâté est dressé, étendez une abaisse de la pâte que vous avez faite, bien mince; puis mettez-y un lit de votre farce de l'épaisseur d'un doigt, & ar-
rangez

rangez vos perdrix dessus, en formant un Pâté en oval; ensuite mettez-y vos truffes entre vos perdrix, & dessus pareillement, & assaisonnez votre Pâté de sel & de poivre pareillement avec modération, & d'un peu de fines épices: garnissez ensuite les côtes & le dessus de vos perdrix de la même farce que vous avez mise dessous, avec un peu de bon beurre frais par-dessus; garnissez aussi les côtes & le dessus de bonnes bardes de lard; mettez-y ensuite une abaisse de pâte fort mince, & soudez-la à l'abaisse qui est dessous, le mieux qu'il vous sera possible. Dorez votre Pâté de jaunes-d'œufs mêlez de farine & d'eau: relevez les bandes de papier que vous avez mises tout-autour, & collez-les bien contre la pâte, en observant qu'elles croisent bien dans les encoignures de votre Pâté: redorez ensuite le Pâté dessus, & tout-autour de la même dorure; mettez une feuille de papier dessus, que vous fendrez aux quatre coins, afin qu'elle se colle mieux, & qu'elle ne fasse point de plis. Remettez ensuite des bandes de papier, comme vous avez mis les premières, en observant qu'elles aillent au-dessous de l'épaisseur d'un travers de doigt, afin qu'elles puissent bien soutenir votre Pâté. Il faut que ces bandes soient plus larges que les premières, qu'elles montent presque au-dessus du Pâté, qu'elles soient bien collées contre la première bande, qu'elles ne fassent point de plis, & qu'il ne se trouve point de vœnt entre les bandes. Faites ensuite un trou dessus votre Pâté de la grosseur d'un pouce en rondeur: faites un cornet de la moitié d'une carte, & mettez-le dans le trou que vous avez fait au-dessus du Pâté, afin que le trou ne se fer-

me point, & qu'en cuisant il puisse avoir de l'air ; on nomme ce trou *la Cheminée du Pâté*. Faites ensuite quatre petites bandes de la même pâte dont vous avez fait votre Pâté, chacune de la largeur d'un pouce, & posez - les dessus le Pâté depuis les coins jusqu'à la cheminée du Pâté : il faut les poser toutes les quatre de même, & que leur hauteur soit d'un pouce, & l'épaisseur un peu plus que celle de la lame d'un couteau. Vous les cisèlerez dessus, & ferez tomber les morceaux à droit & à gauche desdites bandes ; dorez - les ensuite de la même dorure depuis le haut jusqu'au bas, & faites - les cuire au four l'espace de quatre heures, en observant que votre four ne soit pas trop chaud, & que votre Pâté ne prenne pas trop de couleur. Deux heures après qu'il sera cuit, remplissez - le de bon sain-doux frais, dit *Graisse de Cochon*, ou bien de bon lard frais fondu aussi bien que la graisse de cochon. Etant froid, bouchez la cheminée d'un morceau de pâte, & tenez - le dans un lieu tempéré, & point trop humide. Quant aux têtes de vos perdrix, vous aurez soin de les approprier, & de les faire sécher. Quand vous servez votre Pâté, vous attachez avec un brin de pâte vos perdrix dessus, ou bien servez-vous de colle de poisson, en les arrangeant sur votre Pâté. On peut transporter ces Pâtes, & les garantir quatre ou cinq mois. Je les ai moi-même servis au Maître à qui j'appartiens aujourd'hui, après les avoir gardés plus de cinq mois, & il les a trouvés bons, aussi-bien que toute la compagnie. Depuis que je suis dans ce Pays, je n'ai pu recevoir aucun bon Pâté de Périgord ; ils étoient tous gâtés & pourris jusques dans le cœur avant d'être ici ; & cela faute de
nour-

nourriture qu'on a voulu épargner. En suivant la méthode que j'en donne ici, ces Pâtez réussiront ; car le modèle de la façon est fort beau. Si dans ce Pays-ci l'on pouvoit avoir de bonnes perdrix rouges, & des truffes fraîches, on pourroit faire ces Pâtez aussi bons qu'on les fait en Périgord ; mais on n'a ici que des perdrix grises, & des truffes qu'on fait venir du Pays étranger, & qui sont à moitié passées en y arrivant : cela n'empêche cependant pas que je ne fasse des Pâtez qui imitent ceux de Périgord, & qui heureusement se trouvent bons. Dans ces mêmes Pâtez on peut y ajouter des cuisses & des ailes de poulardes piquées comme les perdrix ; & quoiqu'on n'ait point des truffes, on peut faire le Pâté de la même manière que celui dont je viens de parler : les truffes seules en font la distinction. On peut se servir de faisans & de coqs de bruyère, au lieu de perdrix.

Pâté à l'Espagnolle.

Il faut avoir quatre ragoûts tous préparés. Le premier doit être de filets de lapreaux. Ayez deux lapreaux dépouillez ; lavez-en les filets & les cuisses, & coupez-les en deux ou trois morceaux. Garnissez une casserole de quelques tranches de veau & de jambon ; mettez-y ensuite les carcasses & les rebuts de vos lapreaux, avec un oignon coupé en tranches, & puis vos filets ; assaisonnez-les de sel, poivre, clous de girofle, un peu de thim & de basilic ; couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant

cuits, tirez-en tous les filets & les morceaux des cuisses, & mettez dans leur casserole du bouillon, du jus & du coulis de veau & de jambon, une couple de verres de bon vin de Champagne. Faites bouillir le tout; dégraissez-le & passez-le dans un tamis, en observant que la sausse soit assez liée & d'un bon goût: mettez-la sur vos filets, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service.

Second Ragout. Vous aurez deux perdrix bien appropriées, dépecées comme pour une fricassée de poulets: vous mettrez dans une casserole quelques petites bardes de lard, tranches de veau & de jambon, & quelques tranches d'oignons: arrangez-y ensuite vos perdrix dépecées, & les foyes de vos perdrix hachez après en avoir ôté l'amer. Assaisonnez-les de sel, poivre, thim, basilic, deux gouffes d'ail hachées, une cuillerée à dégraisser de bonne huile, & un demi verre de bon vin de Champagne. Couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous. Etant cuites, tirez-en vos perdrix, mettez-les dans une casserole, & tenez-les chaudement. Mettez sur le feu la casserole où elles ont cuit, & faites attacher ce qui est dedans comme un jus. Dès que vous verrez qu'il s'est fait un gratin au fond de la casserole, mettez-y un petit morceau de beurre pour le détacher: poudrez ensuite votre sausse d'une pincée de farine, & mouillez-la de bouillon & de jus; en y ajoutant un peu de coulis, & un verre de vin de Champagne; vous aurez soin de la bien dégraisser, & vous observerez qu'elle soit d'un bon goût, point trop liée, mais d'un bel œil: pas-

passez-la dans un tamis de soye; mettez-la avec vos perdrix dépecées, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service.

Troisième Ragout. Vous aurez six petits pigeons échaudez, vuidez, troussiez, blanchis, & appropriiez. Mettez quelques bardes de lard dans une casserole, ou petite marmite, mettez-y vos pigeons; assaisonnez-les de sel, poivre, tranches d'oignon & un brin de basilic: couvrez-les dessus comme dessous; mouillez-les de bouillon, ou d'eau, & faites-les cuire. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques champignons en tranches, truffes fraîches si vous en avez, une couple de ris de veau coupez par morceaux: mettez-les sur le feu, & ayez soin de les remuer; poudrez-les d'une pincée de farine, & mouillez-la de bouillon, en y ajoutant un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc: ajoutez-y une pincée de sel, une pincée de poivre, une gouffe d'ail hachée, & deux ou trois échalottes hachées. Vos ris de veau cuits, & la sausse d'un bon goût, tirez vos pigeons, égouttez-les, mettez-les dans votre ragout, & tenez-le chaud jusqu'au moment du service. Etant prêt à servir, vous le lierez d'une liaison d'œufs, & vous y ajouterez une cuillerée à bouche de bonne huile, & le jus d'un citron, plus ou moins; car lorsqu'il y a de l'huile, il faut que le citron domine un peu.

Quatrième Ragout. Vous aurez une couple de petits poulets bien flambez, & épluchez; vous les découperez comme pour une fricassée, ou bien en quatre quartiers. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, & tranches d'oignon: arrangez-y vos poulets dépecés, &

assaisonnez-les de sel, poivre, persil, un peu de basilic, & de thim, deux ou trois clous de girofle, une gouffe d'ail hachée, un demi verre d'huile, un demi-verre de vin de Champagne, ou du Rhin; couvrez-les dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous. Etant cuits, tirez-les, & égouttez-les. Ayez une saussé à l'Italienne toute prête; mettez vos poulets dépecés dedans, & tenez-les chaudement jusqu'au moment du service. Ayez un Pâté dressé de pâte brisée, la plus mince que faire se pourra. Vous ferez quatre compartimens dans le Pâté, élevez à la hauteur du Pâté: vous les façonnerez le plus proprement que vous pourrez; le bord & le tour du Pâté pareillement. Vous formerez le couvercle sur le côté d'une casserole, ou d'un plat, en forme d'une couronne, observant qu'il soit percé à jour. Vous pouvez faire cuire votre Pâté au four, & votre couvercle pareillement, chacun en particulier, en observant que la couleur des deux parties offre un beau coup-d'œil. Etant cuit, vous le dresserez dans le plat où vous voulez le servir; vous y mettrez les quatre ragoûts préparez, observant qu'ils soient tous d'un bon goût; mettez-les dans chaque compartiment, & couvrez votre Pâté de son couvercle. On peut faire ce Pâté également en quarré, en observant qu'il soit bien dressé & bien façonné. Vous pourrez faire frire les viandes de ces quatre ragoûts, les faisant toujours cuire de la même manière: les uns panez, & les autres en pâte. Une autrefois vous y pourrez mettre tels ragoûts différens que vous jugerez à propos, & vous pouvez faire ces Pâtez aussi grands, aussi petits qu'il vous plaira, en retranchant la moitié de

de la viande, & en n'employant qu'un poulet, une perdrix, un lapreau, trois petits pigeons, avec leur petite fourniture. J'espère que ceux qui voudront suivre ladite ordonnance, s'en trouveront bien, & que le Pâté leur fera honneur. Ceux qui voudront se donner la peine de le mieux faire, en sont les maîtres.

*Pâté de Tendrons de Veau à la
Hollandoise.*

Ayez une poitrine de veau bien blanche ; faites-la dégorger dans l'eau pendant deux ou trois heures ; faites-la ensuite blanchir dans l'eau bouillante ; puis mettez-la dans l'eau fraîche. Coupez ensuite les Tendrons par petites tranches, & marquez-les dans une cafetière. Ayez des carottes bien épluchées ; coupez-les par morceaux gros & longs comme la moitié du doigt tout au plus ; étant préparées mettez-les avec vos Tendrons de veau, assaisonnez le tout de sel & de poivre modérément ; ajoutez-y un bon morceau de beurre, & deux ou trois échalottes hachées : mettez-les ensuite sur le feu, & faites leur faire quelques tours, afin que vos Tendrons & vos carottes prennent un bon goût ; vous y pouvez ajouter des racines de persil coupées de même : ôtez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir. Dressez ensuite votre Pâté d'une bonne pâte brisée. Vous pouvez le dresser oval, ou à pans, ou en carré, n'importe, pourvu que le Pâté soit bien dressé, & que ce qui est dedans, soit bien cuit & bien assaisonné. Remplissez ensuite votre Pâté de vos Tendrons & racines, & mettez par dessus un morceau de beurre avec des bardes de lard ; couvrez-le ensuite d'un
cou-

couverele de la même pâte ; achevez de le façonner le mieux que vous pourrez ; dorez-le & faites-le cuire pendant trois bonnes heures au four. Étant cuit, ouvrez-le, tirez-en les bardes de lard, dégraissez-le, & mettez-y un bon coulis de jambon, en observant qu'il soit d'un bon goût ; ajoutez-y un jus de citron, & servez chaudement. On fait ordinairement ces Pâtés dans le tems que les carottes sont jeunes.

Autre Pâté de Tendrons de Veau à l'Italienne.

Ayez une poitrine de Veau, comme l'autre ci-devant, & blanchie ; coupez-en les Tendrons tout du long, ensuite par petites tranches, & mettez-les dans une casserole : assaisonnez-les de sel & de poivre modérément, deux gouffes d'ail hachées, un brin de thim & de basilic haché, & trois ou quatre échalottes de même ; ajoutez-y une cuillerée à dégraisser de lard fondu. Mettez ensuite votre casserole sur le feu, & ayez soin de remuer vos Tendrons de tems en tems : ôtez-les ensuite du feu, & laissez-les refroidir. Dressez votre Pâté de la même manière que le précédent : étant dressé, mettez-y ensuite vos Tendrons, que vous couvrerez de quelques bardes de lard. Couvrez ensuite votre Pâté, façonnez-le comme vous le jugerez à propos, & faites-le cuire pendant trois heures. Étant cuit, ouvrez votre Pâté ; ôtez-en les bardes de lard, & dégraissez-le : dressez-le ensuite dans son plat, mettez-y une saussé à l'Italienne, & servez chaudement. Une autrefois vous y pouvez ajouter une douzaine de petits oignons blanchis,

chis à l'eau bouillante. Une autrefois encore on y peut ajouter une sausse à l'Espagnolle, & lui donner le nom de *Pâté de Tendrons de Veau à l'Espagnolle*: les sausses les distinguent. On peut faire ces sortes de Pâtez, de poulets dépezés, de pigeons, de perdrix, lévrauts, lapreaux, tendrons de poitrine de mouton; le tout passé, & assaisonné comme les tendrons ci-devant, en se servant d'une sausse à l'Italienne, ou à l'Espagnolle.

Pâté de Langues de Veau au sang.

Ayez une demi douzaine de Langues de Veaux, plus ou moins, selon la grandeur du Pâté; mettez-les dégorger cinq à six heures dans l'eau fraîche: poudrez-les ensuite de sel & de salpêtre, & laissez-les ainsi deux ou trois jours. Faites-les cuire ensuite dans l'eau, en y ajoutant quelques oignons, un peu de thim & de basilic: étant cuites, tirez-les, & ôtez-en la peau. Ayez environ une livre ou deux de panne de cochon, que vous hacherez; pilez-la ensuite dans un mortier, en y ajoutant du sang de cochon ou de veau peu à peu, afin que le sang s'incorpore bien avec la graisse; vous en mettrez autant que la graisse en pourra boire, observant qu'il en faut mettre très-peu à la fois: ajoutez-y une demi douzaine de bons oignons cuits à la braise; assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Ayez ensuite un Pâté dressé (ou bien entre deux abaisses de pâte); faites un lit de votre panne de cochon au sang dans le fond de votre Pâté, ensuite un lit de Langues de Veaux coupées par la moitié en longueur, ou en tranches, puis

190 LE CUISINIER

un lit de panne au sang; un lit de Langues, encore un lit de panne au sang; couvrez-les de quelques bardes de lard; achevez de finir votre Pâté, & faites-le cuire au four pendant deux heures. Etant cuit, ouvrez-le, & ôtez-en les bardes de lard, & dégraissez-le bien: mettez-y une essence de jambon, ou un coulis de veau & de jambon. Si l'on veut, on peut mettre une couple de cuillerées à dégraisser de sang, & le faire cuire, en observant qu'il soit d'un bon goût & point trop lié, & en y ajoutant un jus de citron: mettez-le dans votre Pâté, & servez chaudement. Vous pouvez également vous servir de langues de mouton, ou de bœuf. Une autrefois, sans y mettre du sang, vous n'avez qu'à mettre une petite farce crue au fond; & en servant, vous y mettrez une sausse à l'Italienne, une autrefois une sausse à l'Espagnolle.

Petits Pâtés en Salipicon.

Coupez une tranche de jambon en petits dez, & mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre: couvrez la casserole, mettez-la sur le feu; & dès que vous verrez que votre jambon change de couleur, & qu'il se forme un petit gratin dans la casserole, poudrez-le d'une pincée de farine que vous mouillerez de bouillon & de jus: ajoutez-y des ris de veau en petits dez, des champignons, truffes fraîches si vous en avez, quelques filets de poulets ou de poulardes, cûs d'artichaux, crêtes de coqs, & cornichons; le tout en petits dez. La sausse étant d'un bon goût & courte, mettez-y un jus de citron. Le tout étant froid, foncez des moules

les à petits Pâtez d'une pâte feuilletée, remplissez-les de votre salpicon, couvrez-les d'une autre abaïsse, dorez-les, puis faites-les cuire: étant cuits, servez chaudement.

Tourte de Ris de Veau à l'Angloise.

Ayez de beaux Ris de Veau bien dégorgez & blanchis. Foncez une tourtière d'une abaïsse de pâte de demi feuilletage: arrangez-y vos Ris de Veau; assaisonnez-les de sel & de poivre; couvrez-les d'un peu de beurre & de bardes de lard; couvrez-les d'une autre abaïsse, ensuite d'une autre petite abaïsse découpée; façonnez le bord de votre Tourte, comme vous jugerez à propos; dorez-la, faites-la cuire; l'espace d'une heure & demie suffit. Mettez un morceau de beurre frais gros comme la moitié d'un œuf, manié dans la farine, dans une casserole, & mouillez-le d'une cuillerée à pot de bon bouillon; assaisonnez-le d'un peu de sel & de poivre, & faites cuire la-dite sausse. Votre Tourte étant cuite, tirez-la, ouvrez-la, & tirez-en les bardes de lard; puis vous la dégraissez, & la dresserez dans votre plat. Votre sausse étant d'un bon goût, liez-la d'une liaison de jaunes-d'œufs, & d'un jus de citron, & mettez-la sur vos Ris de Veau. Couvrez votre Tourte, & servez chaudement. On peut faire des Tourtes de poulets, & de pigeons également.

Bonnet de Turquie à la Moscovite.

Epluchez & lavez une livre de ris; marquez-le dans une casserole, & mettez-y de l'eau à deux doigts par-dessus, & faites-le cuire doucement

cement pendant un demi-quart d'heure : ôtez-le ensuite de dessus le feu, en observant que votre ris soit simplement crevé ; ajoutez-y un petit morceau de sucre, environ trois quaterons de raisins de Corinthe, après les avoir bien lavés & essuyés, autant de raisins d'Espagne secs, après en avoir tirés les pepins, & les avoir lavés & essuyés, puis une écorce de citron confit, & un peu de canelle en poudre ; mêlez-le tout ensemble. Pendant que le tout deviendra froid, mettez environ deux livres de farine dans une casserole : faites chauffer la moitié d'une chopine de lait ; faites un creux dans votre farine, & mettez-y douze jaunes-d'œufs, six œufs entiers, & environ un verre de bonne levûre de bière : détrempez le tout avec une cuillier de bois, en y ajoutant votre lait chaud, & ayez soin de le bien remuer & de le battre avec la cuillier ; ajoutez-y environ cinq quaterons de bon beurre frais simplement fondu, pour qu'il se puisse bien mêler, & continuez de le bien battre, en y ajoutant du moins un quateron de sucre en poudre, un citron rapé, & un peu de canelle en poudre. Etant bien mêlé, laissez-le reposer dans la casserole ; couvrez-le d'un linge, & tenez-le dans un lieu chaud ; une demie-heure après il doit être levé, si la levûre est bonne. Etant levé, mettez-en environ la moitié dans un grand bonnet de Turquie, après que vous l'aurez graissé de bon beurre frais : un quart-d'heure après que vous aurez mis la pâte dans votre bonnet, formez des balles de votre ris & raisins, comme des billes de billard ; mettez-les dans votre Bonnet de Turquie tout-autour, & achevez de remplir le Bonnet de la même pâte, & faites-

tes-le cuire au four sur le champ, en prenant garde que votre four ne soit point trop chaud, & laissez-le cuire une heure & demie au moins. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous, dressez-le dans son plat, & servez-le pour gros entremets. Autant qu'on peut, il faut le servir toujours chaud; il est beaucoup meilleur que froid. Vous pouvez aussi le faire sans y mettre des raisins. On peut le former également dans des casseroles grandes ou petites, selon qu'on le juge à propos. Vous pouvez aussi le former dans de petites timbales, & vous les nommerez *des Poufs*. A cette composition de pâte, quand vous voyez qu'elle est bien levée, vous y pouvez ajouter les douze blancs-d'œufs dont vous avez employé les jaunes, bien fouêtez en neige, que vous mêlerez bien avec votre pâte. Vous pouvez séparer la pâte dans trois différentes casseroles: dans l'une vous mettrez du comin ou de l'anis; dans l'autre vous mettrez des biscuits d'amandes amères, & dans la troisième vous laisserez votre pâte telle qu'elle est. Vous aurez des moules tels que vous jugerez à propos, comme une croix de Malthe, ou d'autre figure, bien graissez de beurre. La pâte étant dedans, vous la tiendrez toujours chaude pour qu'elle puisse bien lever: étant levée suffisamment, faites cuire vos gâteaux, en prenant garde que le four ne soit pas trop chaud. Etant cuits, servez-les pour entremets, & toujours chauds tant que vous pourrez; ils sont toujours meilleurs chauds que froids.

*Gâteau d'Amandes en Bonnet de
Turquie.*

Mettez quatre livres d'amandes dans l'eau; faites-la chauffer jusqu'à ce qu'on en puisse ôter la peau: épluchez-les, & à mesure mettez-les dans l'eau fraîche. Etant épluchées, tirez-les, laissez-les égoutter; puis essuyez-les dans un linge, & faites-les piler dans un mortier le mieux que vous pourrez; mieux elles seront pilées, plus le Gâteau en sera beau; en y mettant de temps en temps un blanc-d'œuf, pour empêcher qu'elles ne se rendent en huile. Etant bien pilées, tirez-les du mortier, & mettez-les dans une casserole ronde: mettez-y les jaunes de quarante œufs; mêlez-les bien ensemble avec une cuillier de bois, & plus vous les battrez, plus beau en sera votre Gâteau; en y ajoutant trois quarterons de sucre en poudre, la rapure d'une couple de citrons, une petite poignée de fleurs d'orange pralinée & réduite en poudre; vous y ajouterez ensuite vos blancs-d'œufs fouêtés en neige bien ferme; mêlez bien le tout ensemble; ajoutez-y une bonne poignée de farine. Votre Bonnet de Turquie étant bien beurré, mettez votre appareil dedans, & faites-le cuire au four pendant deux heures au moins, en prenant garde que le four ne soit pas trop chaud. Etant cuit, tournez-le dessus, dessous, & servez-le pour entremets, chaud ou froid, ou naturel si la couleur est belle, ou glacez-le d'une glace blanche, ou une côte blanche, & l'autre rouge. Vous pouvez former ces Gâteaux dans toutes sortes de moules, comme vous le jugerez

genez à propos. On peut former des moules de papier sur un rouleau de p^{te} de cinq ou six pouces de hauteur, ou plus haut si vous voulez, & les faire attacher sur un platfond tout debout, prenant garde de les écarter. Etant attachés, graissez-les avec du beurre frais fondu, du haut en bas; puis remplissez-les à moitié de la composition du Gâteau d'aman- des ci-dessus, & faites-les cuire au four. E- tant cuits, ôtez-en le papier; mettez-les de- bout, ou bien couchez-les, & servez-les pour encremers.

Gâteau de Ris.

Ayez une couple de livres de Ris épluché & bien lavé; faites-le ensuite cuire, moitié eau, moitié lait, de la hauteur de deux bons pouces par-dessus, avec un bâton de canelle; & d'abord qu'il aura bû l'eau, ôtez-le de dessus le feu, & tenez-le sur une cendre chaude, afin qu'il se réduise à sec: ajoutez-y ensuite un morceau de bon beurre frais, du sucre modérément, de l'écorce de citron verd rapée, de l'écorce de citron confit, feuille de fleur d'orange pra- linée, ou de l'eau de fleurs d'orange, les jau- nes de deux douzaines d'œufs, & les blancs fouêtez en neige; mêlez bien le tout en- semble. Ayez une casserole graissée de beur- re, ou bien un autre moule; mettez dedans votre appareil, & faites-le cuire dans un four modéré, c'est-à-dire, point trop chaud. Etant cuit, on le peut servir avec une glace blanche, ou bouillante, ou simplement poudré de sucre; si la couleur en est belle, Vous pouvez, si vous voulez, le servir dans

196 LE CUISINIER

un plat, en faisant autour un bord de pâte pour le soutenir, ou bien un cordon de papier, & on l'ôte après qu'il est cuit ; ou bien servez-vous d'un cercle de fer blanc, c'est beaucoup plus commode. Vous pouvez former vos Gâteaux de Ris dans tous les moules que vous jugerez à propos.

Timbales de Crème.

Vous aurez une bonne crème, païsrière, biscuits d'amandes amères, écorce de citron confit, fleur d'orange ; vous y ajouterez des blancs-d'œufs fouëtez en neige. Vous aurez de petites Timbales graissées de bon beurre frais : vous les poudrez ensuite de mie de pain ; puis vous les remplirez de votre crème préparée, & les ferez cuire au four. Etant cuites, tournez-les dessus-dessous, & servez-les pour petit entremets chaud,

Autres petites Timbales, ou Grénadins.

Vous ferez bouillir une pinte de crème, en y ajoutant du sucre modérément, un bâton de canelle, écorce de citron verd, & gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre frais : quand elle aura bouillie, vous la laisserez à moitié refroidir ; vous y mettrez ensuite douze jaunes - d'œufs, & la moitié des blancs. Vous aurez de petites Timbales graissées de beurre. Vous passerez votre crème dans une étamine ; puis vous en remplirez vos Timbales à demi, & les ferez cuire au four ; il ne faut pas long - tems pour cuire ces sortes de
Tim-

Timbales. Etant cuites, vous aurez de la crème, que vous aurez fait bouillir : assaisonnez-la d'un peu de sucre, canelle, écorce de citron ; liez-la d'une couple de jaunes-d'œufs ; passez-la, mettez-la sur vos Grénadins, & servez chaudement. Une autrefois vous y pouvez ajouter des pistaches pilées, du jus d'épinars, pour les rendre verts. Une autrefois vous pouvez vous servir de chocolat ; une autrefois de café ; une autrefois de thé, en y ajoutant du safran, & toujours la même liaison dessus.

Pâté de Pommes à la Frisonne.

Dressez un Pâté d'une pâte brisée & aussi fine que vous la pourrez faire ; dressez le aussi mince que vous pourrez, & de la hauteur que vous jugerez à propos. Ayez des pommes pelées & coupées par tranches ; des coins pelez & coupez par petites tranches bien minces : faites un lit de tranches de coins dans le fond de votre Pâté ; ajoutez-y par-dessus un peu de canelle en poudre, des écorces de citrons confits hachées, un peu de fleur d'orange en poudre, un peu de citron verd rapé & haché, du sucre modérément, & un petit morceau de beurre frais. Faites ensuite un lit de tranches de pommes par-dessus vos coins, & assaisonnez-les comme vous avez fait le premier lit de vos coins, en continuant de même jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Couvrez-le, & façonnez-le le mieux que vous pourrez ; puis faites-le cuire. Etant cuit, ouvrez-le, & remuez ce qui est dedans avec une cuillier jusqu'au fond, en y ajoutant un peu de crème douce de lait : recouvrez votre Pâté, & servez-le.

198 LE CUISINIER

le. Vous pouvez faire en Pâte dans une casserole comme une timbale, en couvrant votre casserole de petites bandes de pâte, & en les arrangeant comme si vous bandiez une tourte; mettez-y ensuite une abaisse de demi-feuilletage; remplissez-le comme l'autre ci-devant; couvrez-le, & faites-le cuire au four. Étant cuit, tournez-le dessus-dessous, & faites-y une petite ouverture, pour pouvoir remuer & préparer ce qui est dedans, comme vous avez fait l'autre. Remettez la pièce dessus; dorez-le par-tout d'eau fraîche avec du sucre dedans, & poudrez-le de sucre; faites ensuite retomber de l'eau par-dessus fort légèrement; puis repoudrez-le de sucre, & mettez-le au four, en prenant garde qu'il ne soit trop chaud. Il ne faut pas que la glace prenne couleur, & le sucre que vous avez mis dessus, se doit former en candi. Vous pouvez faire ces Pâtes, en hachant les pommes & les coins bien fins & mêlez ensemble avec les assaisonnemens qu'on a dit ci-devant. Vous en pouvez faire également dans de petites timbales, ou dans ce que vous jugerez à propos.

Tourte de Pommes à la Frisonne.

Ayez des pommes pelées & coupées par tranches: foncez une tourtière d'une abaisse de pâte de feuilletage; faites ensuite un lit de tranches de pommes dessus, & que les tranches croisent les unes sur les autres; ajoutez-y un peu de citron verd rapé, de la cannelle en poudre, du sucre, des raisins de Corinthe, après les avoir bien lavés & essuyés dans un linge. Vous ferez ensuite un autre lit de tran-

ches

ches de pommes ; assaisonnez-la comme vous avez fait le premier, & continuez de même jusqu'à ce que votre Tourte soit pleine : couvrez-la, & façonnez-la, puis faites-la cuire. Etant cuite, vous la poudrez de sucre, & la glacerez au four, ou avec une pâte rouge. Vous pouvez aussi faire ces sortes de Tourte dans une casserole si vous voulez. On fait ces Tourtes aussi grandes, aussi petites qu'on le juge à propos.

Pommes à la Chinoise.

Vous aurez de bonnes pommes pelées & coupées en quatre quartiers, desquelles vous tirez les pépins ; mettez-les dans une casserole avec du sucre modérément, en y ajoutant des écorces de citrons verts, un bâton de cannelle long comme le doigt, & un verre d'eau : vous les ferez cuire en marmelade. Ayez de moyennes oranges confites qu'on nomme *Chinoises* ; vous les remplirez de la dite marmelade de pommes. Mettez du sucre dans une casserole avec un peu d'eau pour le fondre ; mettez-le sur le feu, & faites-le cuire jusqu'à ce que vous voyez qu'il se réduise en caramel : mettez-y ensuite vos oranges du côté de la marmelade, ensuite de la marmelade de pommes, la quantité que vous jugerez à propos selon la grandeur du plat ; six oranges pour un petit plat suffisent avec la marmelade. Vous mettrez votre casserole sur le feu, & vous y ferez toujours rouler vos oranges & la marmelade, jusqu'à ce que vous vous aperceviez que votre marmelade & les oranges aient pris une belle couleur : tournez-les en-

200 LE CUISINIER

suite dessus-dessous , & mettez-les sur le champ dans un plat d'entremets , où il y aura un bord de pâte de feuilletage , & servez-les chaudes ou froides.

Autre Marmelade de Pommes à la Chinoise.

Vous accommoderez vos pommes comme les autres ci-devant : étant cuites en marmelade aussi sèche que vous pouvez , ajoutez-y une couple d'oranges bien hachées & pilées , une douzaine de biscuits d'amandes amères , un peu de fleur d'orange sèche pralinée. Mettez du sucre dans une casserole avec de l'eau pour le fondre ; mettez-le sur le feu , & faites-le cuire jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel : mettez-y ensuite la Marmelade de pommes , & faites-la toujours rouler dans la casserole , jusqu'à ce que vous apperceviez qu'elle ait pris une couleur un peu foncée ; tournez-la ensuite dessus-dessous dans le plat où vous voulez la servir , en garnissant le bord du plat de petits fleurons larges comme les boutons d'un habit , & servez-la chaude ou froide. Si cette Marmelade n'est pas mangée à table la première fois , vous la pouvez couper par petites tranches larges & longues comme le ponce ; ou bien coupez-la en rond , ou en entier , ou en telle forme qu'il vous plaira ; arrangez-les proprement dans un petit plat , & mettez dessous une petite sausse faite de vin d'Espagne de la manière suivante : Mettez dans une casserole une demi bouteille de bon vin d'Espagne , plus ou moins selon la grandeur du plat , un morceau de sucre , un peu de

de canelle, & deux ou trois tranches de citron; faites cuire votre fausse: quand elle sera cuite, ajoutez-y le jus d'un citron; mettez-la dessus ou dessous vos tranches de Marmelade, & garnissez-les de petits fleurons. Une autrefois vous y pouvez mettre une fausse faite de vin du Rhin, en mettant une demi bouteille de vin du Rhin dans une casserole, un bâton de canelle, un bon morceau de sucre, & une écorce de citron verd: faites réduire le vin à la moitié, & ajoutez-y quatre ou cinq jaunes-d'œufs déliés avec un jus de citron. Votre fausse étant liée, passez-la dans un tamis de crin; mettez-la avec vos petites tranches, & servez-les chaudes, ou froides. Vous pouvez couper cette sorte de Marmelade en tranches aussi petites que vous voudrez: il faut que la fausse les couvre, qu'elles soient toujours garnies de petits fleurons, & servez-les froides. On peut encore couper cette même Marmelade en tranches aussi grosses que la moitié d'un petit doigt, & deux fois la même longueur, les rouler dans une abaisse de feuilletage mince, & bien soudée, & les faire frire dans du sain-doux, ou dans du beurre raffiné. Etant frits, poudrez-les de sucre; glacez-les avec une pêle rouge, & servez-les pour petit entremets, ou pour garniture. Vous pouvez les faire cuire au four également, & on nomme cet entremets *des Canelons*. Vous leur pouvez donner la figure d'un fuseau, les faire cuire toujours de même, & vous les nommerez *Canelons en fuseau*.

Pommes aux Corinthes à la Hollandoise.

Pelez de bonnes pommes ; coupez - les en quatre quartiers , & tirez - en les pepins . Faites un lit de marmelade de pommes dans le fond du plat que vous voulez servir pour entremets , soit d'argent , ou d'étain , n'importe ; semez une petite poignée de raisins de Corinthe sur la - dite marmelade , après les avoir bien lavés & bien essuyés : faites - y ensuite un lit de vos pommes coupées en quartiers , un lit de marmelade par - dessus , ensuite une petite poignée de raisins de Corinthe par - dessus ; faites encore un lit de pommes par - dessus , un lit de marmelade , & puis une petite poignée de raisins de Corinthe . Faites un bord de pâte , bien propre & mince ; vuidez - le par le haut , ou bien faites cuire vos pommes : étant cuites , garnissez le bord de votre plat de petits fleurons . Une autrefois , au lieu de marmelade de pommes , servez - vous de marmelade de coings , ou de marmelade d'abricots . La marmelade de coings se fait de la même manière que celle de pommes , pour ce qui concerne la cuisine .

Autres Pommes aux Corinthes à la Frisonne.

Ayez des pommes pelées , creuses , & coupées en tranches comme pour des bignets . Vous aurez des raisins de Corinthe lavez & essuyez , vous en sèmerez une petite poignée dans le fond du plat où vous voulez les servir : faites un cordon des - dites pommes dans le fond du

en plat : qu'elles étoient à moitié l'une sur l'autre. Le fond de votre plat étant plein, poudrez-le de sucre, d'écorces de citrons verds rapées, de canelle en poudre, & de raisins de Corinthe par dessus. Refaites un lit comme le premier ; assaisonnez-le de même, & faites un fond de pâte, ou bien faites-le cuire : étant cuit, garnissez-le bord de votre plat de petits fleurs gros comme des boules, & servez-le chaud ou froid.

Pommes à la Crème à la Fricasole.

Ayez des pommes pelées, creusez-les en dedans autant que vous pourrez, sans les percer dans les côtes, & hachez ce que vous en aurez tiré ; ajoutez-y des écorces de citrons confits, de la canelle en poudre, & du sucre modérément ; ensuite mettez le tout dans le fond du plat que vous voulez servir, & mettez-y dessus vos pommes ; que vous remplirez d'une bonne crème patissière bien assaisonnée, avec un bord de pâte autour de votre plat. Vous le poudrez de sucre, & le ferez cuire au four. Etant cuit, servez-le pour entremets.

Pommes en surprise.

Ayez des pommes pelées & creusées comme les autres ci-devant : remplissez-les d'une bonne crème patissière fine & bien assaisonnée de biscuits d'amandes amères, d'écorces de citrons confits, d'écorces de citrons verds rapées, fleurs d'orange pralinée ; observez que votre crème soit toute bouillante quand vous la mettez dans vos pommes. Vos pommes étant plei-

204 LE CUISINIER

pleines, trempez-les dans des œufs battus ; puis poudrez-les de mie de pain, faites-les frire sur le champ, & servez-les pour entremets.

Pommes à la Frisonne ; Appelen-Bolle.

Ayez des pommes pelées (une douzaine suffit), coupez-les par tranches ; ayez une couple de petits pains à potage, coupez-les par tranches bien minces ; ayez de la canelle en poudre, des écorces de citrons confits hachées, un peu d'écorce de citron verd rapée, de fleur d'orange pralinée en poudre. Ayez une petite casserole selon la grandeur de votre plat ; beurrez-la avec du beurre frais, & puis garnissez-la de papier beurré. Faites un lit de tranches de pain dans le fond de la casserole, ensuite un lit de tranches de pommes ; assaisonnez-les de sucre, d'écorces de citrons confits, & de citrons verts, de la canelle, fleur d'orange, quelques petits morceaux de beurre frais, & de raisins de Corinthe. Refaites un lit de pain dessus, ensuite un lit de pommes ; assaisonnez lit par lit, & continuez de même jusqu'à ce que vous ayez mis tout votre appareil dedans : vous l'arroseriez d'un demi verre d'eau, & le ferez cuire au four, ou bien feu dessus & dessous, tout au moins deux bonnes heures. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous dans le plat où vous voulez le servir : ôtez-en le papier, & servez-le sur le champ pour entremets. Ce plat ne laisse pas d'avoir son mérite dans ce Pays-ci. Je ne sais pas cependant si les Officiers de cuisine en France le trouveront de leur goût. Quoi qu'il en soit, il est nécessaire que dans de grands repas, il se trouve quelque

que plat étranger parmi ceux des François, pour faire quelque diversité à la table.

Choux de Bruges en Plaquettes.

Ayez au moins douze ou treize pintes de bon lait; mettez-le dans une grande casserole, & faites-le bouillir. Cassez six œufs frais dans une casserole; battez-les; détrempez-les avec le même lait, puis mettez-les dans votre lait sur le feu; remuez bien le tout ensemble; après quoi passez-le par un tamis, ou par une étamine. Vous mettrez dans chaque casserole environ trois pintes de ce lait, ou bien dans des terrines, que vous mettrez dans un lieu froid. Vous aurez un petit saladier d'argent, ou de porcelaine, que vous mettrez dans un plat sens dessus-dessous. Votre lait étant froid, levez les peaux qui se sont formées dessus, autrement dites *Plaquettes*; vous les mettrez sur votre saladier de manière qu'elles fassent une figure, comme si c'étoient des feuilles de choux; poudrez-les ensuite d'un peu de sucre avec modération. Faites rebouillir votre lait; remettez-le dans les mêmes vaisseaux; laissez-le refroidir, & levez-en les plaquettes de dessus, en les arrangeant comme vous avez fait les premières; & repoudrez-les de sucre. Levez ensuite votre saladier; mettez-le sur le plat que vous voulez servir, & mettez une croquante bandée dessus, qu'on aura fait sur une petite casserole. Etant cuite, vous la dorerez de sirop; la poudrez de nom-pareille; & servez pour petit entremets.

Petits

Petits Pâtez de Grives de Joffier.

Coupez une bonne tranche de jambon bien mince; coupez-la ensuite en petits dez gros comme le bout d'une grosse épingle; mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre: un moment après, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les de bouillon et de jus; ajoutez-y des ris-de veau en petits dez, truffes & champignons à vous en avez, & quelques petits dez de volaille. Ayez une douzaine de Grives, plus ou moins selon la quantité de petits pâtez que vous voulez faire. Vos Grives étant bien appropriées, fendez-les sur le dos, & hachez avec un peu de lard tout ce qu'elles ont dans le corps, excepté le gésier; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, & ciboules. Votre petit salpicon étant froid, mettez-y la dite composition tout ensemble, & remplissez-en les corps de vos Grives, après en avoir ciré sous les os. Vous aurez de petits Pâtez dressés, autant que de Grives: vous mettrez dans le fond de chaque Pâté un peu de lard rapé ou pilé, & ensuite une Grive: assaisonnez à l'ordinaire; mettez une petite barde de lard dessus; vous les couvrez de pâte; puis vous les façonnerez, dorerez, & ferez cuire. Étant cuits, ouvrez-les, ôtez-en les bardes de lard, égouttez-en la graisse, & mettez dans chaque petit Pâté diverses sautes telles que vous le jugerez à propos: recouvrez-les, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Vous pouvez faire de petits Pâtez de Pigeons de même. Ceux qui ne peuvent pas bien dresser de

de petits Pâtes, n'ont qu'à avoir des moules à petits pâtez qui soient creux, & les faire entre deux abaisses d'un demi feuilletage; ils n'en feront que meilleurs. Vous pouvez vous servir également de Bécassines.

Petits Pâtez d'Aloüettes.

Ayez des Aloüettes, la quantité que vous jugerez à propos, bien appropriées: vuidez-les; mettez avec un peu de lard haché ce que vous en aurez tiré, excepté le gésier. Pilez le tout ensemble; assaisonnez-le de sel, poivre, persil, & ciboules, fines herbes, fines épices, une petite poignée de mie de pain, un œuf blanc & jaune. Le tout étant mêlé, remplissez-en les corps de vos Aloüettes: faites-les ensuite cuire entre des bardes de lard dans une casserole. Etant cuites, ayez un ragoût composé de ris de veau, crêtes, petits œufs, champignons & truffes fraîches si vous en avez. Vous aurez de petits Pâtez dressés aussi grands, aussi petits que vous le jugerez à propos: vous mettrez dans chacun une ou deux Aloüettes, ou plus si vous voulez, & vous achèverez de remplir ces Pâtez du ragoût de ris de veau: couvrez-les, façonnez-les, dorez-les, & faites-les cuire. Etant cuits, mettez un peu de coulis dans chacun, en observant qu'ils soient d'un bon goût; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Vous pouvez aussi faire ces Pâtez entre deux abaisses de pâte feuilletée dans des moules à petits pâtez, en mettant une Aloüette dans chacun. Une autrefois vous en pouvez tirer les os, & les remplir de la même farce. On peut servir aussi ces petits Pâtez, sans fai-

faire cuire les Alostettes : les petits Pâtez étant dressés , mettez au fond de chacun un peu de lard pilé ; mettez-y ensuite trois ou quatre Alostettes ; assaisonnez-les , & mettez un peu de beurre frais dessus avec une barde de lard : couvrez-les , façonnez-les , dorez-les , & faites-les cuire. Etant cuits , ouvrez-les ; ôtez-en les bardes de lard ; égouttez la graisse : mettez dans les uns une sausse à l'Espagnolle , dans les autres une sausse à l'Italienne ; recouvrez-les , & servez chaudement. Une autrefois vous pouvez les desosser , & les mettre dans vos Pâtez sans être cuites.

Petits Pâtez de Pigeons à l'Angloise.

Ayez autant de petits Pigeons échaudez que vous voulez de Pâtez : vuidez-les , trouvez les pieds dans le corps ; passez-les sur des brochettes ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante , & après mettez-les dans l'eau fraîche : épluchez les ensuite. Etant épluchés , garnissez une marmite ou casserole de bardes de lard ; mettez-y vos Pigeons ; assaisonnez-les de sel , poivre en grains , quelques clous de girofle , un brin de thim & de basilic , un oignon coupé en quatre : couvrez-les dessus comme dessous ; mouillez-les d'eau , & faites-les cuire. Ayez trois ou quatre ris de veau , plus ou moins ; coupez-les par petits morceaux , & mettez-les dans une casserole ; ajoutez-y des champignons coupez en tranches , des truffes fraîches si vous en avez , & un morceau de beurre , ou du lard fondu : mettez la casserole sur le feu ; faites faire quelques tours à vos ris de veau dans la casserole ; poudrez-les d'une pin-

pincée de farine , & mouillez-les moitié bouillon , moitié jus. Vos ris de veau étant presque cuits , tirez vos Pigeons de la braise ; égouttez-les , & mettez-les dans votre ragoût de ris de veau : achevez de lier le-dit ragoût de coulis ; observant qu'il soit d'un bon goût , & froid. Il faut avoir autant de petits Pâtez dressez , comme vous avez de Pigeons , & mettre dans chaque Pâté un Pigeon , & un peu de ragoût pour l'emplir : couvrez-les , façonnez-les , dorez-les , & faites-les cuire. Etant cuits , ouvrez-les ; rafraîchissez-les d'un peu de coulis , & servez chaudement pour entrée ; ou pour hors-d'œuvre. Une autrefois vous pouvez mettre ces petits Pâtez au blanc , en mouillant de bouillon le ragoût de ris de veau ; & quand les petits Pâtez sont cuits , vous y mettez un coulis blanc lié de jaunes-d'œufs. Ces sortes de petits Pâtez sont nommez de *petits Pâtez à la Mousquetaire* dans le *Cuisinier Royal & Bourgeois* , & une autrefois dans le même Livre , il les nomme *à la Moscovite*.

Autres petits Pâtez à l'Angloise.

Vous aurez de gros Pigeons échaudez , ou plumez à sec , vuidez , trouffez , & blanchis à l'eau bouillante. Vous aurez de petits Pâtez dressez autant que vous avez de Pigeons , & vous mettrez au fond de vos petits Pâtez une farce faite de veau , de lard , de graisse de bœuf , & assaisonnée à l'ordinaire : ou bien vous mettrez vos Pigeons dedans sans farce , & les assaisonnerez seulement de sel & de poivre ; à la mode Angloise , il faut toujours que le poivre domine : couvrez-les d'un morceau

210 LE CUISINIER

de beurre; achevez de les faire; façonnez-les, dorez-les, & faites-les cuire. Étant cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié dans la farine avec du jus, & faites-le cuire pour qu'il se lie : étant lié, mettez-y un jus de citron, en observant qu'il soit d'un bon goût; mettez-le dans vos petits Pâtez, & servez. Ces sortes de petits Pâtez sont fort communs à Londres : il faut que la tête du Pigeon tienne après le corps, & qu'elle sorte au-dessus du petit Pâté. On les vend chauds ou froids, comme on veut les avoir. On fait aussi de cette manière de petits Pâtez de Côtelettes de Mouton, en observant que le bout du manche de la Côtelette paroisse au-dessus du petit Pâté.

Pain de Roignons de Veau.

Il faut avoir le Roignon d'une longe de veau cuite à la broche : vous le hacherez avec de la graisse, & le mettez dans une casserole; vous y ajouterez quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de bonne crème patissière, deux ou trois cuillerées de pâte royale finie comme pour de petits choux, ensuite douze jaunes-d'œufs, un peu d'écorce de citron rapée, un peu d'écorce de citron confit, une douzaine de biscuits d'amandes amères, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de fleurs pralinées, & un peu de canelle en poudre; vous mêlerez bien le tout ensemble, & vous y ajouterez les blancs de douze œufs fouëtés en neige. Vous graifferez une casserole avec du beurre; puis vous la garnirez avec du papier graissé de beurre frais; vous mettrez dedans votre composition, &

& la ferez cuire au four l'espace d'une heure & demie. Le Pain étant cuit, vous le tournerez dessus - dessous ; vous en ôterez le papier ; puis vous le poudrez de sucre, le glacerez avec une pêle rouge, ou au four, & le servirez sur le champ. Avec cette même composition vous pouvez faire un entremets qu'on nomme *Souflet au Roignon de Veau*. Vous n'avez qu'à avoir du pain tranché, le découper comme un souflet, & mettre de la-dite composition sur une partie de ce pain, mettre un autre morceau de pain taillé en souflet sur la composition, & les approprier, les tremper dans des œufs battus, les paner de mie de pain, & les faire frire ; étant frits, les poudrer de sucre, & servir chaudement.

Bignets de Savoye de crème de Ris.

Mettez trois ou quatre cuillerées à bouche de farine de ris dans une casserole, & détrempez-la avec de la bonne crème ; ajoutez-y du sucre, un bâton de canelle, & faites-la cuire. Étant à moitié cuite, tenez-la sur un petit feu ; ajoutez-y des feuilles de fleurs d'orange pralinées en poudre, ou bien de l'eau de fleurs d'orange, un peu d'écorce de citron verd hachée & rapée. Observez que votre crème ait du corps, qu'elle soit épaisse & d'un bon goût. Poudrez votre tour à pâte, ou un plat-fond, de farine de ris, & mettez-y votre crème, en l'étendant dessus ; elle doit rester de l'épaisseur d'un doigt : étant froide, vous en formerez des morceaux gros comme des boutons, que vous rouleriez dans la farine de ris, ensuite dans des œufs battus ; puis vous les panerez, & les

ferez frire dans du sain-doux, en en mettant très-peu à la fois; & d'abord qu'ils auront pris couleur, vous les en retirerez: il faut qu'ils restent très-peu dans la poêle. Etant frits, poudrez-les de sucre, & servez-les. Vous les ferez frire dans du beurre raffiné pour les jours maigres. Une autrefois vous pouvez y ajouter des blancs de poule ou de poularde bien pilez, & les faire toujours de même.

Bignets de Pain.

Prenez de la mie de quatre ou cinq pains à potage; coupez-la par tranches bien fines, mettez-la dans une casserole avec de la crème, & faites-la mitonner sur le feu; ajoutez-y du sucre, de la capelle en poudre, écorce de citron verd hachée, du citron confit haché, ou des oranges confites, de la fleur d'orange pralinée, un peu de sel, & un morceau de bon beurre frais. Etant bien mitonnée & fort épaisse, mettez-y six œufs entiers, & douze jaunes; mêlez bien le tout ensemble. Graissez une serviette avec du beurre, poudrez-la de farine, & mettez-la dans une casserole: vuidez-y votre appareil, & liez-le bien serré avec une fiscelle. Ayez sur le feu une marmite avec de l'eau, qui tiende une couple de sceaux: quand elle bouillira, mettez-y votre appareil; faites-la bouillir l'espace de deux heures pour le moins: tirez-en vos Bignets ensuite, & tenez-les dans un endroit suspendu jusqu'à ce qu'ils soient froids. On peut les préparer un jour devant pour s'en servir. Vous les tirerez de la serviette, & vous les couperez par tranches; vous les couperez ensuite, soit en lozanges, soit en équerre, ou en cœur, ou telle figure

gure qu'il vous plaira; puis vous les tremperez dans des œufs battus, & les ferez frire, & vous les servirez. Une autrefois vous y pouvez ajouter des raisins de Corinthe, & d'autres raisins, après en avoir ôté les pépins, & après les avoir lavés, essuyés, & concassés avec le couteau.

Bignets de Raisins.

Ayez des raisins; coupez-les par petits bouquets de deux ou trois grains chacun; mettez-les dans une casserole, & poudrez-les de sucre, en y mettant un verre de vin d'Espagne, ou bien un peu d'eau de vie; vous les laisserez mariner comme cela une couple d'heures. Mettez une poignée ou deux de farine dans une casserole, plus ou moins selon la quantité de vos raisins, & détrempez-la avec de la bière, ou du vin blanc; observez que la pâte ne soit pas trop claire: mettez-y vos raisins, & faites-les frire dans du beurre raffiné ou du sain-doux. Etant frits, poudrez-les de sucre; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Il faut observer que la friture soit chaude, & que les raisins ne languissent point, car autrement il n'y reste rien, & que la pâte les couvre bien. Vous pouvez aussi faire des Bignets de cerises dans le même goût, & de bonnes prunes, surtout les *Mirabelles*.

Bignets de Crème.

Ayez une bonne crème patissière, bien assaisonnée de biscuits d'amandes amères, d'écorces de citrons verts rapées, d'écorces de citrons confits, un peu de fleur d'orange pralinée; &

214 LE CUISINIER

vous fouëterez une demi douzaine d'œufs en neige, que vous mettrez dans la crème, en observant qu'elle soit épaisse. Vous beurrerez une tourtière; puis vous y mettrez la crème, & la ferez cuire au four. La crème étant bien cuite, vous la laisserez refroidir; ensuite vous la levez de la tourtière, & vous la couperez par tranches, puis en étièrs, ou en telle forme que vous jugerez à propos: vous les trempez dans des œufs battus, puis vous les panerez de mie de pain, & les ferez frire dans du sain-doux, ou dans du beurre raffiné pour les jours maigres. Etant frits & de belle couleur, poudrez-les de sucre, & servez-les pour entremets. Cette sorte de crème frite est beaucoup meilleure que celle qu'on fait ordinairement.

Cnoedels.

Mettez dans une casserole une petite jointée de farine, autant de mie de pain, quatre ou cinq œufs, environ trois cuilliers à bouche pleines de bonne huile, un peu de sel, & un peu de muscade rapée. Mettez un peu de lait dans une casserole; faites-le chauffer, & détrempez votre farine & mie de pain avec ce lait; observez que votre pâte soit comme une crème patissière; faites fondre un morceau de beurre gros comme une noix; détrempez-le dans votre appareil; couvrez votre casserole, & tenez-la dans un lieu tempéré, pour que la pâte lève. Etant prête à s'en servir, vous mettrez du lait dans une casserole. Vous aurez du pain coupé en petits dez frit dans le beurre, tout prêt; vous le mettrez dans votre appareil, & vous

vous le mêlerez avec la pâte. Quand votre lait bouillira, jetez-y un peu de sel: vous y mettrez plein une cuillier à bouche de votre composition, & vous continuerez à en mettre dix ou douze cuillerées selon la grandeur de votre plat; faites que votre lait bouille toujours: & pour savoir quand vos Cnoedels sont cuites, vous en tirerez une, & l'ouvrirez; dès que vous ne voyez pas de pâte liquide dans le cœur, c'est une marque qu'elles sont cuites: tirez-les de votre lait; laissez-les égouter; dressez-les dans un plat; mettez un peu de lait chaud par-dessus, un peu de beurre roussi, & servez sur le champ. Ce plat ne laisse pas que d'avoir son mérite, & est estimé dans ce Pays-ci, surtout en Allemagne. On en fait aussi, en y mettant du lard en petits dez, après avoir été frits. On en met aussi par-dessus en le servant. On en fait aussi simplement avec de la mie de pain, & avec de la farine; toujours avec le même assaisonnement qu'au précédent.

Bignet d'Omelette.

Pour faire cette sorte de Bignets, vous aurez le roignon d'une longe de veau cuite à la broche, que vous ferez hacher, ensuite assaisonner de sucre, d'écorce de citron confit, & quelques biscuits d'amandes amères; vous y ajouterez douze jaunes-d'œufs, & les blancs fouettés en neige. Vous mettrez un morceau de beurre dans une poêle: quand il sera fondu, vous y vuiderez votre composition, & la mettrez sur un petit feu, qui veut dire braise, & la couvrirez avec un couvercle feu dessus, afin

216 LE CUISINIER

qu'elle pousse , ou vous la mettez dans un four , si vous en avez la commodité. Etant cuite , vous la tournerez dessus-dessous , & la laisserez refroidir : ensuite vous la couperez par morceaux de telle figure que vous voudrez ; vous les tremperez dans des œufs battus , les panerez de mie de pain , & les ferez frire. Etant frits , vous les servirez pour de petits entremets. Vous pouvez faire de pareils Bignets d'une omelette soufflée sans roignon de veau , mais toujours assaisonnée comme celle-ci , & faite de la même manière.

Coffrets de Jambon.

Vous aurez un jambon bouilli tel qu'on le sert ordinairement pour entremets. Lorsqu'il a servi , & qu'il est entamé , vous en coupez des tranches fort minces ; vous en parez le gras ; & vous aurez une petite farce cuite toute prête composée d'un poulet cuit à la broche , de lard , d'une tétine de veau , & de l'assaisonnement ordinaire ; le tout étant haché , vous y ajouterez deux ou trois œufs entiers. Vous ferez des abaisses de pâte feuilletée ; vous mettrez sous le bout d'une abaisse de la-dite farce , de l'épaisseur de deux lames de couteau : mettez ensuite une tranche de jambon dessus , & de la farce par-dessus , comme vous avez mis par-dessous ; puis ramenez l'autre bout de l'abaisse par-dessus , & soudez-la le mieux qu'il vous sera possible tout-autour , & la videz comme une rissole , observant que les abaisses soient minces. Le tout étant fait , à savoir la quantité qu'on jugera à propos , vous n'avez qu'à les dorer & les faire cuire au four , ou bien
dans

dans une tourtière feu dessus & dessous : étant cuits , servez - les pour entremets , & toujours le plus chaud que faire se pourra. On peut les faire frire ; mais ils sont meilleurs cuits au four , ou bien dans une tourtière. On peut faire ces Coffrets , aussi grands , aussi petits , & de la figure qu'on juge à propos. Une autrefois vous aurez de la pâte à la Royale , avec laquelle on fait de petits choux , des popelins , & des bignets ; cette sorte de pâte est assez connue : vous en mettez autant que de farce dans un mortier , en y ajoutant un peu de beurre frais , une pointe d'ail , une ou deux poignées de parmesan rapé , ou d'autre bon fromage , & quelques œufs ; observant que le tout puisse se soutenir. Une autrefois vous vous servirez simplement de la composition de ramequin ; vous les formerez comme les premiers qui sont faits avec de la farce , & les ferez cuire tout de même.

La véritable manière de faire des Gâteaux , ou des Spits-Koecken.

Prenez deux livres de farine ,
 Une livre d'amandes pilées ,
 Une livre de beurre frais , fondu , & simplement tiède ,
 Trente œufs ,
 Un quarteron de sucre ,
 Du cardamon ,
 Des noix muscades ,
 De la canelle , de chacun un peu & réduit en poudre ,
 Deux pintes de crème ,
 Une pinte de lait ;

Mélez bien le tout ensemble, observant que cette pâte ait l'épaisseur d'une crème patissière, quand elle est cuite. Vous aurez aussi dix ou douze biscuits de Savoye secs & réduits en poudre, qui serviront pour poudrer chaque lit de votre Gâteau.

La-dite composition étant préparée, vous aurez un bâton de la figure d'un canon, d'un pied & demi, ou de la grosseur & longueur que vous jugerez à propos; il faut qu'il soit bien poli & percé dans le milieu, pour qu'on y puisse passer une broche. Après l'avoir couvert d'une ficelle, & l'avoir bien graissé de lard fondu, vous le mettrez devant le feu, en le tournant toujours; & d'abord qu'il sera assez chaud pour pouvoir retenir la pâte, vous le retirerez du feu, le regraisserez de lard bien chaud, & le couvrirez dudit appareil, jusqu'à ce qu'il s'y en soit attaché de l'épaisseur d'une ou de deux lames de couteau; après quoi vous le remettrez devant le feu, & vous aurez soin de le poudrer de biscuit. Un moment après vous l'arroseriez dudit appareil, & continuerez de même jusqu'à ce que votre Gâteau ait l'épaisseur d'un ou deux pouces; au dernier lit vous observerez que votre Gâteau ait une belle couleur. Etant cuit, vous tirerez la ficelle des deux bouts; & par ce moyen vous détacherez aisément votre Gâteau du moule. On le sert chaud ou froid pour entremets. Vous pouvez en faire autant que vous jugerez à propos, en augmentant la composition à proportion du nombre que vous en voulez avoir. On peut les graisser en dedans de gelée de groseille, si on le juge à propos. On peut aussi leur faire un affût comme à un canon, avec

vec de la pâte croquante, si l'on veut s'en donner la peine.

*Petit Gâteau de Citron, ou de Cedre,
Bergamotte, Chocolat, Cannelle.*

Vous mettrez trois blancs-d'œufs dans une casserole bien étamée, ou bien dans un plat de terre; vous y mettrez la rapure d'un couple de citrons, quelques gouttes de jus de citron, ensuite du sucre, & les broyerez bien fort avec une cuillier; & vous continuerez de mettre du sucre jusqu'à ce que cette pâte devienne ferme comme une pâte de feuilletage. Vous la mettrez sur une feuille de papier, en la poudrant de sucre, & vous observerez qu'elle reste de l'épaisseur d'un pouce. Vous la couperez ensuite avec un moule à bougon, en observant que la pâte monte de la moitié de l'épaisseur d'un pouce en dedans du bougon: vous poudrez une feuille de papier de sucre, & à mesure que vous les ferez, vous les arrangerez dessus, & les ferez cuire au four, ou bien dans un four de campagne; mais il faut que le four soit fort doux, autrement vous les manquerez. On nomme ces Gâteaux, *Petits Gâteaux Indiens*. Quand vous voudrez les avoir en canelle, vous n'avez qu'à y ajouter de la canelle en poudre assez pour qu'il puisse avoir du parfum; & en chocolat vous n'avez qu'à le raper; & en cedre & bergamotte, il n'y a qu'à se servir d'essence de cedre, & de bergamotte. Si vous les voulez avoir en fleur d'orange, vous n'avez qu'à prendre des fleurs d'oranges pralinées, ou bien de bonne eau de fleur d'orange.

CHA.



CHAPITRE IX.

Des Glaces & Crêmes.

Tourtes à la Glace.

VOici la véritable méthode pour faire des Tourtes à la glace. Il faut avoir des moules à neige de fer blanc de la hauteur d'un ou de deux pieds, & large de cinq ou six pouces de rondeur.

Pour faire une Tourte à la glace, il faut au moins une pinte de crème, plus ou moins selon la grandeur dont vous voulez votre Tourte : mettez votre crème dans une casserole bien étamée avec un bon morceau de sucre, & une écorce de citron verd ; faites-la bouillir ; ajoutez - y trois jaunes-d'œufs pour une pinte, un bâton de canelle gros comme le doigt, & vous la ferez bouillir, de manière que cela se lie ensemble. Passez-la sur le champ dans un tamis, ou bien dans une étamine, & mettez-la refroidir : étant froide, vous la mettrez à la glace dans un moule de fer blanc, comme il est marqué à la tête de cet article. Vous pilerez bien la glace, en y ajoutant du sel ; vous en mettrez dessous, & autour de votre moule ; & lorsque vous verrez que votre crème commence à s'attacher au moule, vous ramènerez ce qui est dans les bords avec une houllette de fer blanc, ou une cuillier à dégraisser. Un moment après vous ferez encore la même
céré-

cérémonie , & la remuerez bien , afin qu'elle ne soit point réduite en pierres glacées , mais bien en neige. On ne sauroit trop la rendre moëlleuse par le travail. Vous aurez des abricots ouverts en deux , pelez & poudrez de sucre ; vous les mettrez dans un moule à glace , comme vous avez fait de la crème ci-devant. Votre crème étant en neige , & le moment du service , vous aurez une petite abaïsse d'amande , ou de pâte croquante toute prête ; vous y dresserez votre crème , & mettrez vos abricots dessus ; quatre ou cinq ou une demi-douzaine tout au plus suffisent pour une Tourte à la glace. Il ne faut pas que ces fortes de Tourtes soient chargées de fruits. Vous pouvez mettre avec cette crème toutes sortes de fruits imaginables. Premièrement des fraïses : on les poudre de sucre , & on les met à la glace , & sur la crème. Vous ôterez la petite peau des cerises , en y laissant un bout de la queue ; vous les poudrez de sucre , & les mettrez à la glace. Pour ce qui regarde les framboises , vous n'avez qu'à les poudrer de sucre , & les mettre à la glace. Quant aux prunes , soient mirabelles , ou autres belles prunes , il n'y a qu'à en ôter la petite peau , les poudrer de sucre , & les mettre à la glace. Coupez les pêches en quatre , ôtez - en la peau , poudrez - les de sucre , & mettez - les à la glace. On ôte la petite peau des raisins , soient muscats , ou autres , on les poudre de sucre , & on les met à la glace. Vous pouvez vous servir de figues , en les coupant en quatre. On peut faire des Derioles à la glace : le Deriole étant dressé , on le remplit de la crème à la glace , & l'on met dessus le fruit qu'on juge à propos. Avec la même crème que ci-devant , vous pouvez
faire

faire un jambon à la glace. Il faut pour cela avoir un moule de fer blanc de la forme d'un jambon : il faut avoir au moins une douzaine d'abricots , & les faire cuire , en y ajoutant une couple de verres de vin de Champagne , un verre d'eau , une écorce de citron verd , du sucre raisonnablement ; & quand les abricots sont cuits , passez-les au travers d'un tamis , & mettez-les à la glace dans un moule de fer blanc. Vous aurez de la crème pareille à celle marquée au commencement de cet article , jusqu'à six pintes ; vous en mettrez une partie dans un moule de fer blanc , & l'autre dans un autre : dans un vous ajouterez de la cochenille préparée avec de la gelée de groseille , & un peu de marmelade de framboises pour ceux qui l'aiment. Vos trois moules étant à la glace , vos crèmes bien mêlées & bien réduites en neige , & la marmelade d'abricots pareillement , vous ferez un lit de votre marmelade d'abricots au fond du moule à jambon , bien étendu ; & ensuite vous ferez un autre lit de la crème blanche de l'épaisseur d'un doigt : après vous en ferez un troisième de la rouge de l'épaisseur de deux doigts ; ensuite vous ferez quelques veines blanches avec la blanche , & vous continuerez de même de la rouge & de la blanche par veines pour imiter le jambon. Votre moule étant plein , vous le fermerez bien , & mettrez un ruban de fil avec de la cire tout-autour , pour que l'eau n'y entre point. Vous aurez de la glace bien pilée avec du sel , & vous mettrez votre jambon dans un baquet avec de la glace dessus & dessous l'espace d'un quart-d'heure. Etant prêt à servir , vous le tremperez dans l'eau chaude ; vous essuyerez le moule , & vous en ôterez le ruban ; puis vous le

le renverserez dessus-dessous, & le servirez. Vous pouvez imiter le petit salé avec les mêmes compositions. Il n'y a qu'à avoir un moule de fer blanc de la hauteur de deux pouces, d'un demi pied de large, d'un pied de long, & vous mettrez dans le fond du moule un lit de marmelade d'abricots fort mince, & ensuite un lit un peu plus épais de la blanche, un troisième de rouge, un blanc, un rouge, & vous continuerez de même jusqu'à ce que votre moule soit plein : vous le fermerez de son couvercle, comme au jambon ci-devant, en le mettant à la glace de la même manière : étant glacé, vous le tremperez dans l'eau chaude, puis vous le renverserez dessus-dessous dans une assiette plate, ou bien sur une feuille de papier, vous le couperez par tranches, & les servirez sur des assiettes, ou petits plats, ou bien vous le servirez entier.

Vous pouvez faire des œufs rouges à la glace avec la même composition. Pour cela il faut avoir des moules de fer blanc, ou bien de cuivre : ceux de cuivre sont les meilleurs ; mais il y faut une charnière, & les fermer sur le devant avec un crochet. Vous remplirez vos œufs de la crème rouge, & à mesure vous les plierez dans du papier, & les mettrez dans la glace pilée, où il y aura du sel. Etant prêts à servir, vous remplirez le fond de votre plat de crème blanche à la glace, comme ci-devant. Vous tirerez vos œufs de la glace, puis vous les tremperez dans l'eau chaude, & vous les essuyerez avec un linge : vous les mettrez ensuite dans la crème entiers, ou bien coupez par quatre quartiers, & servez sur le champ pour entremets.

Crème

Crème de Pistaches à la Glace.

Ayez des Pistaches la quantité que vous jugerez à propos ; mettez-les dans l'eau bouillante, pour en ôter la peau : à mesure que vous les éplucherez, mettez-les dans l'eau fraîche ; tirez-les ensuite, égouttez-les sur un tamis, essuyez-les dans une serviette, & faites-les piler, en les arrosant d'un peu de crème de lait doux. Mettez une pinte ou deux de crème douce dans une casserole, que vous assaisonnerez de sucre, d'un bâton de canelle, & d'une écorce de citron verd ; & quand elle aura bouillie, ajoutez-y vos Pistaches pilées, & cinq jaunes d'œufs délayez. Vous la remettrez sur le feu, pour que les jaunes-d'œufs puissent cuire : étant cuits vous l'ôterez du feu, & vous y ajouterez du jus d'épinars peu à peu, jusqu'à ce qu'ils soient d'un beau verd, point trop foncé : il faut que les épinars aient été blanchis dans l'eau, & bien pressez & pilez ; & on en tire le jus, après qu'ils ont été pilez. Vous passez votre crème dans une étamine : étant passée, vous la mettez dans des moules comme ci-devant. Vous aurez de la glace pilée avec du gros sel ; vous mettrez vos moules dans un sceau, ou autre vaisseau, & vous le garnirez de sel. Quand votre crème commence à glacer, vous la pétrissez bien avec une houlette, ou bien une cuillier à dégraisser, & travaillez-la bien, afin qu'il n'y reste point de glaçon, mais qu'elle soit en neige & moëlleuse : vous ne sauriez trop la pétrir. Etant prête à servir, vous aurez une abaisse de pâte de masepain, dressée de la hauteur d'un pouce tout-
autour,

autour, bien mince & soutenue de bandes de papier; ou bien vous la pouvez faire cuire dans une tourtière, ou dans un plat, & cifelez les bords, ou découpez-les. Etant cuite, & froide, vous dresserez votre crème de pistaches dedans, & vous mettrez tels fruits que vous jugerez à propos, ou du moins des fruits qu'on peut avoir selon la saison.

Oeufs à la Glace imitant l'Oseille.

Ayez cinq ou six jaunes-d'œufs; mettez-les dans une casserole avec un verre de crème douce, un peu de sucre, quelques zests de citron, & un peu de canelle; faites-les un peu cuire, & passez-les dans une étamine: étant passés, mettez-les dans ce que vous jugerez à propos, à la glace. Pour les faire glacer, vous aurez de la crème blanche à la glace, bien prise & bien en neige, & de la crème de pistaches de même. Vos jaunes-d'œufs étant bien glacez, vous remplirez vos moules d'œufs de crème blanche; étant pleins, vous les fermerez: vous passerez ensuite le couteau entre les deux moitiés du moule, & vous ferez un creux dans chaque moitié du moule que vous remplirez de la composition de jaunes-d'œufs; ensuite vous refermerez le moule, & vous le plierez de papier; puis vous le mettrez dans la glace, en observant qu'il soit toujours bien plein, & fermé, crainte que l'eau n'entre dedans. Un quart-d'heure après, vous mettrez un lit de crème de pistaches de l'épaisseur d'un pouce dans votre plat: vous tirerez vos œufs de la glace; vous les tremperez dans l'eau chaude, & vous les essuyerez; puis vous en ôterez les œufs, & vous

226 LE CUISINIER

les arrangeriez sur votre crème de pistaches; puis servez sur le champ pour entremets.

On fait des fromages à la glace avec la composition de crème de pistaches marquée ci-devant. Pour qu'ils soient bien faits, il faut faire prendre la crème dans des moules de fer blanc, autrement dits, *moules à neige*; pétrifiez-la bien; mettez-la ensuite dans un moule de fer blanc, ou bien dans une petite marmite de la largeur du fond de votre plat: mettez-y de la crème de pistaches, autant que vous jugerez à propos; serrez-la bien avec une cuillier, & remettez-la à la glace pour la serrer. Un quart-d'heure après vous tremperez le moule dans l'eau chaude, & dresserez votre fromage dans un plat, autour duquel il doit avoir un bord de pâte croquante. Vous pouvez en faire de même de la crème blanche.

Crème au Chocolat.

Mettez une couple de pintes de crème dans une casserole; un morceau de sucre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, & une demi livre du meilleur chocolat; mettez le tout sur le feu, faites-le bouillir, & ayez soin de le bien remuer avec une cuillier de bois. Le chocolat étant bien cuit, passez-le dans une étamine; étant froid, fouëtez-le dans une casserole avec un fouët, comme l'on fouëte les blancs-d'œufs, & rien que d'un côté. A mesure qu'il se forme de la mousse, vous la levez dans un tamis de crin, & le mettez sur un plat, afin que ce qui en sort, ne soit pas perdu: continuez de même, jusqu'à ce que vous en ayez assez, pour former des fromages à la gla-

M O D E R N E. 327

glace comme les autres ci-devant, ou bien pour en remplir un bonnet de Turquie, ou bien d'autres petites timbales, soit à côte de melon, ou uni. De cette même composition de crème de chocolat, sans la fouëter, vous pouvez former des fromages à la glace, comme ci-devant, les faisant glacer dans des moules à neige, avant que de les mettre dans les moules à fromages. Vous en pouvez aussi former des œufs, comme ci-devant, après que la crème de chocolat a été à la glace. Vous en pouvez former des canelons, de petits moules en croissant de fer blanc, ou d'autres figures que vous jugerez à propos.

Crème de Chocolat à l'Italienne.

Mettez trois ou quatre gobelets d'eau dans une chocolatière; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de chocolat, un morceau de sucre, & faites-le cuire, en le remuant avec le bâton à chocolat. Etant bien détrem-pé & d'un bon goût, vuidez-le dans une casserole; détrempez-y un ou deux jaunes-d'œufs, & remuez-le encore un peu sur le feu avec les œufs: fouëtez sur le champ le chocolat, & à mesure qu'il se formera de la mousse, mettez-la sur un tamis. Vous en pouvez faire autant que vous le jugerez à propos. Vous mettrez cette mousse de chocolat dans des gobelets: vous mettrez ensuite les gobelets dans des moules de fer blanc, que vous mettrez à la glace. Etant glacée, on la sert dans les gobelets, ou bien on la fait prendre dans un moule, comme un fromage, ou bien dans un bonnet de Turquie, petit ou grand, selon qu'on le juge à propos.

*Bonnet de Turquie à la crème, à la
glace fouëtée.*

Ayez huit ou dix pintes de crème douce; mettez-la dans une casserole, & fouëtez-la; à mesure qu'elle moussera, vous la mettrez sur un tamis avec une écumoire. En ayant la quantité qu'il vous en faut, pour remplir un Bonnet de Turquie, soit grand, soit petit; mettez-y du sucre en poudre modérément; remuez-la avec une écumoire; remplissez-en un Bonnet de Turquie, & mettez-le à la glace comme les autres crèmes ci-devant, en le couvrant d'un couvercle, & de la glace dessus. Etant prêt à servir, trempez-le dans l'eau chaude; renversez-le dans un plat dessus-dessous, & servez.

On fait un Bonnet aussi grand, ou aussi petit qu'on le juge à propos; ce qui forme un beau plat. Vous pouvez aussi le faire dans un moule à neige de la hauteur d'un pied, & le garnir de fraises dans la saison, ou d'autres petits fruits par colonnades, depuis le haut jusqu'au bas. On peut y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange, en la fouëtant, si on le juge à propos.

Vous pouvez aussi vous servir de crème aigre, au lieu de crème douce; elle ne laisse pas que d'avoir son mérite aussi bien que la douce. Vous pouvez aussi les faire glacer, & les servir dans des gobelets. Vous pouvez aussi les former dans de petites timbales, en les trempant dans l'eau chaude, & les renverser; vous les en tirerez aisément.

Crème de Groseilles.

Faites bouillir une pinte de crème douce; ajoutez-y un bâton de canelle, une écorce de citron verd, & faites-la bouillir un bouillon. Ayez environ une livre de Groseilles épluchées; mettez-les dans une casserole, & écrasez-les avec une cuillier de bois, en y ajoutant environ une demi livre de sucre en poudre: faites-les cuire sur le feu: passez le jus & la marmelade de groseilles dans un tamis de crin; mettez ensuite ce que vous avez passé avec votre crème; ajoutez-y dix ou douze jaunes-d'œufs, & passez-le tout dans une étamine. Ayez de l'eau sur le feu dans une casserole: mettez dessus le plat que vous voulez servir, & bien droit, sur lequel vous mettrez de votre crème autant qu'il en pourra tenir, & un couvercle dessus avec un peu de feu; étant cuite, elle se sert chaude, ou froide, comme l'on veut. Dans l'hiver vous pouvez vous servir de gelée de groseilles, & de jus de cerises confites pour lui donner la couleur.

Crème de Fraises.

Mettez une pinte ou deux de crème douce dans une casserole, un bon morceau de sucre, un bâton de canelle, une écorce de citron verd, & faites-la bouillir. Ecrasez ensuite des Fraises la quantité que vous jugerez à propos; au moins une bonne assiette pour un petit plat d'entremets: mettez-les ensuite avec votre crème; ajoutez-y dix ou douze jaunes-d'œufs, passez-les à l'étamine, & faites-les cuire au

238 LE CUISINIER

Bain-Marie, comme l'autre ci-devant. Vous servez cette crème, chaude ou froide. Vous pouvez garnir le bord de votre plat de Fraîses.

Crème de Framboises.

Mettez une couple de pintes de crème douce dans une casserole avec du sucre, un bâton de canelle, & faites-la bouillir; ajoutez-y une assiette pleine de Framboises écrasées & douze jaunes-d'œufs. Passez-la à l'étamine, & faites-la cuire au *Bain-Marie* comme ci-devant, & servez-la froide, ou chaude. Dans l'hiver, vous pouvez vous servir de Framboises confites. Vous pouvez garnir le bord de votre plat de Framboises, après avoir été poudrées de sucre.

Meringues à la glace pour garnir les Fromages à la glace.

Fouétez une douzaine de blancs-d'œufs en neige; ajoutez-y environ une demi livre de sucre en poudre bien fin, en battant toujours les blancs-d'œufs: dressez-les ensuite sur du papier blanc; une douzaine à la fois suffit; poudrez-les de sucre fin, & laissez-les sur la table; mettez le couvercle d'un four de campagne dessus avec du feu modérément. Les Meringues étant cuites, levez-les sur un tamis, la glace en dessous: faites-en autant que vous le jugerez à propos, en observant qu'il faut qu'elles soient grosses chacune de la moitié d'un œuf; vous les couperez en deux, & vous les vuiderez de tout ce qu'il y a de moelleux dedans; ensuite
vous

vous remplirez chaque partie de crème à la glace bien en neige; puis vous poserez les deux parties l'une contre l'autre, pour que cela forme un œuf. Vous les mettrez dans un moule de fer blanc qui doit être enterré dans la glace; ou bien vous les ferez sur le champ. Vous pouvez les remplir de la crème blanche à la glace, de celle de chocolat, ou de celle de pistaches. Vous pouvez remplir aussi ces Meringues d'œufs à la Portugaise sans être à la glace, ou de crème blanche légère, ou bien de crème légère de fraises, ou bien de crème de ris, ou de blanc manger. Vous pouvez aussi les remplir de gelée, & les nommer *surprises*.

Vous trouvez ces crèmes dans le quatrième Tome page 183., & dans le troisième Tome page 263.

Marmelade de Pommes de canelle à la glace rouge, pour servir dans des abaisses de massépain, ou bien des gobelets.

Vous aurez des Pommes ou leurs pelures; vous les ferez cuire: étant cuites, vous les jetterez sur un tamis pour en tirer l'eau. Vous aurez une demi-douzaine de Pommes pelées & appropriées, que vous mettrez dans une casserole, & que vous mouillerez de l'eau que vous avez tirée de vos Pommes, en les assaisonnant de sucre & de canelle en bâton, de sorte qu'elle domine beaucoup, & d'écorce de citron verd; & vous ferez cuire ensuite vos Pommes. Etant cuites, vous les passerez dans un tamis de crin, & vous y ajouterez de la cochenille préparée pour leur donner la couleur:

leur : étant froides, vous les mettrez à la glace comme les autres crèmes ci-devant.

Vous pouvez avec cette sorte de crème former tel oiseau que vous jugez à propos, lorsque vous en avez fait faire le moule en fer blanc ; toutes ces compositions serrées & prises chacune en particulier, peuvent se travailler comme l'on veut ; & on peut quand il est sorti du moule, le peindre avec telles couleurs qu'on juge à propos. On peut en former des perdrix, pigeons, poulets, en un mot tout ce qu'on veut.

Crème de Navets.

Vous aurez des Navets cuits simplement à l'eau : étant cuits vous les presserez bien, pour que l'eau en sorte ; ensuite vous en pilerez la quantité qui sera nécessaire pour remplir un plat. Vous les ferez passer dans un tamis de crin : étant passés, vous les mettrez dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais, un peu de sucre, & vous les passerez sur le feu, en y ajoutant de la crème de lait doux. Il faut observer que cette crème reste fort épaisse, & qu'elle soit d'un bon goût. On la dresse dans un plat pour entremets, & servez chaudement. Cette sorte de crème ne laisse pas d'avoir son mérite, & est fort bonne pour le soir.

Une autrefois quand vous l'aurez préparée comme ci-dessus, vous y ajouterez une demi douzaine d'œufs, en ôtant la moitié des blancs, & la tenant beaucoup plus claire que la première. Vous la passerez ensuite à l'étamine, & vous mettrez le plat que vous voulez servir, sur une casserole pleine d'eau sur le feu, & vous

vous mettrez sur ce plat votre composition, & le couvrirez d'un couvercle avec un peu de feu dessus. Elle se sert pour entremets, froide ou chaude; mais elle est meilleure chaude.

Crème de Carottes.

Vous aurez des Carottes bien appropriées que vous raperez; étant rapées, vous les mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de sel, & de la bonne crème de lait doux, & vous les laisserez cuire ainsi. Vous pouvez les servir comme les navets; ou bien y ajouter des œufs, les passer, & les faire cuire de même.

Crème d'Estragon.

Mettez dans une casserole une pinte de bonne crème de lait doux, un peu de canelle, une écorce de citron verd; du sucre modérément. Vous prendrez une couple de gésiers de poulets ou de poules, vous les ouvrirez, & vous en ôterez une petite peau qui se trouve dedans, qui renferme la mangeaille: vous les nettoyez bien proprement, & les hacherez ensuite; vous mettrez le tout dans un go-belet, ou dans ce que vous jugerez à propos, & vous y mettrez un peu de votre crème que vous avez préparée, en observant qu'elle ne soit pas trop chaude; ensuite vous le mettrez auprès du feu, pour que cela prenne. Vous mettrez dans votre crème une petite poignée d'Estragon blanchi à l'eau & pilé, & vous

lui ferez faire simplement un bouillon avec la crème. Vous la laisserez ensuite refroidir, pas tout-à-fait, mais seulement tiède. Vous y mettrez ensuite vos gésiers que vous avez mis dans la crème qui doivent être pris. Passez le tout une couple de fois à l'étamine: étant passé, mettez le plat où vous voudrez mettre la crème, sur une cendre chaude, & versez-y votre crème; en observant que votre plat soit bien droit, pour ne pas salir les bords, & couvrez-le d'un autre plat, ou bien d'un couvercle avec un peu de feu dessus. La crème étant prise, vous la tiendrez dans un lieu froid, & la servirez pour entremets.

Crème de Baume se fait dans le même goût.

Crème de Fleurs de Sirop dans le même goût.

Crème de Pimprenelle dans le même goût.

Crème de Persil dans le même goût.

Crème d'Epinars dans le même goût.

Crème de Cerfeuil dans le même goût.

Crème à l'Ail; il n'y a qu'à piler l'Ail.

Crème de Citron; il n'y a qu'à avoir du Citron rapé, & le mettre dans la crème.

Autre Crème de Citron. Vous n'aurez qu'à avoir des Citrons cuits à l'eau, les piler, & les mettre dans une casserole avec du sucre, une bouteille de vin du Rhin, ou bien du vin de Champagne. Observez que le goût soit bon, & laissez-les refroidir. Vous y casserez ensuite une douzaine de jaunes-d'œufs; vous les passerez à l'étamine, & les ferez prendre au bain-marie, comme la crème de navets. Cette crème se peut servir à la glace, & elle vaut beaucoup mieux froide, que chaude.

Vous pouvez faire des Oranges dans le même

me goût. Elle se fait aussi avec de la crème au lieu de vin.

Crème d'Abricots. On les fait cuire dans le sucré ; on les passe au tamis, & on y ajoute du bon vin du Rhin, ou de Champagne. Etant d'un bon goût, on les laisse refroidir ; on y ajoute des jaunes - d'œufs ; pour un petit plat au moins une douzaine. Après avoir été passés à l'étamine, on les fait cuire au bain-marie, comme ci-devant.

Pêches & Prunes dans le même goût.





CHAPITRE X.

Des Entremets.

Ecrevisses à la Polonoise.

PREnez des Ecrevisses, & les lavez dans plusieurs eaux : mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais, une poignée de persil en feuilles, un bouquet composé de ciboules, de persil, d'un peu de basilic, d'une pincée de fleurs de muscade, & cinq ou six clous de girofle; ficellez bien le-dit bouquet, & mettez-le avec vos Ecrevisses : assaisonnez-les de sel & de poivre, mouillez-les de biere blanche, & faites-les cuire à grand feu, jusqu'à ce que la sausse soit courte. Les Ecrevisses étant cuites, dressez-les dans leur plat; ôtez-en le bouquet, & mettez un jus de citron dans leur jus ou sausse, qui doit être fort courte, & un peu relevée; puis vous la mettrez sur les Ecrevisses, & le persil en feuilles, & servez chaudement pour entremets.

Autres Ecrevisses à la Polonoise.

Ayez des Ecrevisses de bonne eau; lavez-les en plusieurs eaux. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, de petites tranches de veau, de jambon, & d'oignon, d'un bou-

bouquet composé de ciboules , de persil , de thim , de basilic ; du tout fort peu ; mettez - y vos Ecrevisses , prenant garde de n'y pas mettre de mortes ; assaisonnez - les de sel , & de poivre : couvrez la casserole , & mettez - la sur un feu modéré. D'abord que vous appercevez que vos Ecrevisses sont cuites , tirez - les , mettez - les dans une casserole , & tenez - les chaudement. Mettez ensuite sur le feu la casserole où elles ont cuit , avec une pincée de farine , que vous mouillerez de jus & de bouillon , en y ajoutant un peu de coulis , une gousse d'ail , une couple de verres de vin de Champagne , ou d'autre bon vin blanc. Vous aurez soin de bien dégraisser la - dite sausse , que vous passerez dans un tamis de soye ; puis vous la mettrez sur vos Ecrevisses , en y ajoutant une cuillier à bouche de bonne huile , une couple de champignons si vous en avez , des truffes de même. Etant prêt à servir , vous arrangerez vos Ecrevisses dans leur plat : vous observerez que la sausse soit d'un bon goût , & un peu relevée ; vous y ajouterez un jus d'orange avec quelques zests , ou bien un jus de citron , puis vous la mettrez sur vos Ecrevisses , & servirez chaudement pour entremets.

Autres Ecrevisses pour toutes sortes d'entrées de volaille.

Vous aurez de petites Ecrevisses bien lavées dans plusieurs eaux ; vous en couperez toutes les petites pattes , & le bout des grosses : vous les couperez en deux , & les mettrez dans une casserole , les assaisonnant de sel , poivre , persil ,

fil, ciboules, champignons, échalottes, une pointe d'ail, un brin de thym & de basilic, de ces deux fort peu, & hachez finement, une couple de cuilliers à bouche de bonne huile d'olive, un verre de vin de Champagne, un peu de coulis ordinaire, un peu de jus, & un morceau de bon beurre frais. Mettez votre casserole sur le feu, couvrez-la ; & votre saussure étant cuite, pas trop longue, mais d'un bon goût, ajoutez-y un peu de citron, & mettez-la sur la volaille pour entrée. Vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de viande. Ces mêmes Ecrevisses peuvent vous servir pour des entremets.

Entremets d'Ecrevisses à l'Orange-Nassauvienne.

Vous aurez au moins deux cens de moyennes Ecrevisses ; après les avoir lavées, vous les ferez cuire à l'eau avec fort peu de sel. Etant cuites, vous les éplucherez, & vous en garderez les queueux. Vous laverez ensuite les coquilles : étant bien lavées, vous les ferez sécher dans une casserole sur le feu, puis vous les ferez bien piler dans un mortier, en y mettant de tems en tems un peu de beurre frais. Les coquilles étant bien pilées, vous les mettrez dans une casserole avec du bon beurre frais, & les ferez bien chauffer sur le feu : vous les ferez ensuite passer à l'étamine ; ce beurre se nomme *Beurre d'Ecrevisses*, dont on peut se servir dans tout ce qui demande du beurre d'Ecrevisses. Vous prendrez une partie de ce beurre, & le mettrez dans une casserole

role avec de la mie de pain , un demi verre de crème de lait , avec une partie des queue's d'Ecrevisses , coupées en petits dez , que vous mêlerez avec votre mie de pain. Etant prêt à servir, vous mettrez le tout dans un petit plat d'entremets , & vous le piquerez des plus grosses pattes d'Ecrevisses , après les avoir desfilées par le gros bout. Vous ferez ensuite un cordon de queue's d'Ecrevisses autour du pain , & continuerez de même , jusqu'à ce que le pain soit couvert ; vous y mettrez ensuite une sausse à l'Espagnolle , & vous le servirez chaudement.

Une autrefois vous n'avez qu'à mettre dans une casserole un morceau de bon beurre frais avec une pincée de farine , un peu de jus , ou de bouillon , assaisonné d'un peu de sel , si le beurre n'est pas salé , & faire cuire la sausse. Etant cuite , vous y ajouterez du beurre d'Ecrevisses , ou du coulis d'Ecrevisses ; & la sausse étant liée & d'un bon goût , vous la mettrez sur votre pain , & vous le servirez chaudement pour entremets.

Une autrefois ceux qui ne veulent pas se donner la peine de former un tel pain , n'ont qu'à prendre la mie d'un pain à potage , & le remplir d'un petit ragoût de toute sorte de petites fournitures , & de queue's d'Ecrevisses. Après que le pain est bien conditionné , il faut le faire mitonner dans une casserole avec un peu de jus & de coulis , & le dresser dans le plat , les queue's d'Ecrevisses autour , & dessus le crouton la même sausse. On peut , sans se donner toute cette peine , mettre simplement le dessus d'un petit pain dans le fond d'un plat , & l'accommoder de même.

Ecre-

Ecrevisses à la Prussienne.

Vous aurez de belles Ecrevisses que vous laverez dans plusieurs eaux : vous les mettrez dans une casserole, les assaisonnant de sel, de persil en branches, d'une petite poignée de cumin; puis vous les mouillerez de biere, & les ferez cuire. Etant cuites, vous tirerez la casserole; vous ôterez les petites pattes de vos Ecrevisses, que vous mettrez dans une autre casserole; puis vous passerez leur assaisonnement par-dessus, les tenant chaudes jusqu'au moment du service, afin de les dresser pour de gros ou pour de petits entremets.

Une autrefois, après que vous les aurez lavées, vous les ferez cuire, sans les mouiller, seulement avec l'assaisonnement ordinaire, & avec un peu de cumin.

Autres Ecrevisses.

Après avoir lavé vos Ecrevisses comme les autres ci-devant, vous les mettrez dans une casserole avec du bon lait doux : un quart-d'heure après vous les assaisonnerez de sel, poivre & persil en branches; vous les ferez cuire à grand feu, & vous les servirez comme les autres ci-devant, en faisant la même cérémonie.

Hatelets d'Ecrevisses.

Ayez de petites Ecrevisses de bonne eau bien lavées dans plusieurs eaux, & cuites à l'eau & au sel. Etant cuites, vous en prendrez

dre les queue's avec quelques laitances de carpe blanchies , quelques morceaux de chair de carpe , foyés de brochet si vous en avez , truffes en tranches & champignons si vous en avez. Le tout étant coupé en morceaux à peu près de la grosseur des queue's des Ecrevisses , vous mettrez dans une casserole un morceau de beurre frais , une ciboule hachée ; passez-le quelques tours sur le feu ; poudrez-le d'une pincée de farine & d'un peu de persil haché , & mouillez-le de bouillon ; puis vous y mettrez vos queue's d'Ecrevisses : vous assaisonnerez le tout de sel , de poivre & de fines herbes modérément. Etant d'un bon goût , vous les laisserez refroidir ; puis vous en formerez des hatelets, que vous panerez de mie de pain , & vous leur ferez prendre couleur au four , ou sous un couvercle de tourtière , ou bien attachez sur une broche ; car sur le gril , ils prendroient un mauvais goût : & si vous voulez les faire cuire , il faut les tremper dans des œufs battus , ou dans des blancs fouettés en neige , les paner de mie de pain , ou les poudrer de farine , puis les faire frire , & les servir pour entremets.

Autres Ecrevisses en Hatelets.

Ayez des Ecrevisses moyennes ; faites-les cuire à l'eau & au sel ; ensuite épluchez les queue's , & ôtez-en toutes les petites pattes & les casques , qui veut dire la coquille , & nettoyez les corps des Ecrevisses. Mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais , un peu de persil haché , ciboule , fines herbes , poivre , sel modérément , un peu de lait : met-

tez le tout sur le feu l'espace d'un demi quart-d'heure, pour qu'il puisse prendre du goût ; & quand il sera froid , vous enfilerez vos Ecrevisses au travers du corps avec des hatelets d'argent , ou bien de bois , les queue's toutes du même côté ; puis vous les tremperez dans du beurre frais , les panerez de mie de pain , & les ferez griller , ou bien prendre couleur au four. Une autrefois vous les pourrez tremper dans des œufs battus , & les faire cuire.

Ecrevisses de Mer à la broche.

Vous aurez des Ecrevisses de mer ; vous les mettrez dans une casserole , en les assaisonnant de sel , poivre , de bon beurre frais , d'une bouteille de vin de Champagne , ou du Rhin ; vous leur ferez faire un bouillon sur le feu. Vous en détacherez un peu le casque du côté de la queue : vous mettrez par cette ouverture un petit assaisonnement d'un peu de lard rapé , tétines de veau cuites , & une tranche de jambon , le tout haché finement , en y ajoutant quelques champignons hachés & truffes fraîches si vous en avez ; assaisonnez le tout de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules , & faites-en entrer autant que vous pourrez sous le casque : vous lierez ensuite le casque avec une ficelle ; après quoi vous embrocherez vos Ecrevisses sur des hatelets de fer ou de bois ; puis vous les attacherez sur une broche , & les ferez cuire , en les arrosant de la marinade où vous les aurez à moitié fait cuire. Etant cuites , passez dans un tamis de soye le reste de la marinade avec laquelle vous les aurez arrosées , & ajoutez-y un peu de sauce à l'Espagnole ,

gnolle, un jus de citron, ou d'orange, & farvez la sausse à part avec vos Ecrevisses. Ceux qui n'ont point de sausse à l'Espagnolle, n'ont qu'à se servir d'un morceau de beurre manié dans la farine, en y ajoutant un peu d'eau ou du jus. On sert ordinairement une couple de ces Ecrevisses pour un petit plat, & l'on doit choisir les plus belles. On peut également accommoder les Ecrevisses d'eau douce.

Oeufs en Crépine à la Napolitaine.

Vous aurez un morceau de pâte à la Royale gros comme le poing, plus ou moins selon la quantité d'Oeufs que vous voulez apprêter, & deux fois aussi gros de parmesan rapé: vous mettrez le tout dans un mortier; vous y ajouterez un ou deux blancs de poulet hachés, une tranche de jambon cuit hachée, cinq ou six œufs, plus ou moins selon la quantité de farce; assaisonnez le tout de persil, ciboules, pointe d'ail, sel & poivre modérément: pilez le tout ensemble, & garnissez des moules à petits pâtés de bardes de lard. Ayez ensuite de petits morceaux de crépine de veau; vous mettrez un de ces morceaux de crépine dans un moule à pâté où il n'y aura point de bardes de lard; vous y mettrez un peu de cette farce étendue dessus; vous y casserez ensuite un Oeuf frais, & le recouvrirez de la même farce. Vous ramènerez le bout de la crépine par-dessus, & vous mettrez un des moules que vous avez garni de bardes de lard, dessus, en le tournant sens-dessus-dessous, afin que l'Oeuf en crépine reste dans celui qui a des bardes de lard. Vous ferez la même cérémonie à tous les autres, &

244 LE CUISINIER

vous les arrangerez ensuite dans une tourtière en les couvrant de bardes de lard, & vous les ferez cuire feu dessus-dessous, ou bien dans un four. Il faut qu'ils y restent très-peu, de peur que les Oeufs ne durcissent; mais cependant qu'ils soient cuits. Etant cuits, vous les dresserez dans leur plat; vous mettrez dessus une fausse à l'Espagnolle, & servez chaudement pour entremets. Une autrefois vous pouvez les arroser de beurre frais, & les paner moitié de mie de pain, moitié de parmesan, & servir la fausse dessous. On peut servir telle fausse qu'on jugera à propos.

Autres Oeufs à la Napolitaine.

Vous aurez des Oeufs pochez à l'eau, autant que vous jugerez à propos; les plus mollets sont les meilleurs: vous aurez autant de morceaux de crépine de veau coupées en rond; vous passerez une fiscelle autour pour la plisser comme une bourse; puis vous la mettrez dans un moule à petits pâtés: vous mettrez dedans de la même farce qu'aux autres ci-devant: vous y mettrez ensuite un de vos Oeufs que vous avez poché à l'eau, & vous le couvrirez par-dessus de la même farce: ferrez ensuite la fiscelle, pour que rien n'en sorte; trempez-les dans des œufs battus, panez-les de mie de pain, & faites-les frire. Etant frits, vous en tirerez la fiscelle, & vous les servirez à sec garnis de persil; ou bien servez dessous telle fausse que vous jugerez à propos. Vous pouvez aussi retrancher le parmesan & la pâte-royale, & vous servir de mie de pain cuite dans du lait à la place de la pâte à la Royale.

Au-

Autres Oeufs à l'Italienne.

Vous mettrez environ plein une cuillier à bouche de bonne huile d'olive préparée; ensuite vous y mettrez du parmesan rapé: vous y casserez des Oeufs autant que vous le jugerez à propos; vous les assaisonnerez ensuite d'un peu de sel & de poivre concassé, & d'un peu de muscade rapée, quelques cuillerées à bouche de crème de lait doux; vous les poudrez de parmesan; puis vous les ferez cuire entre deux feux, & les servirez pour entremets.

Autres Oeufs à l'Italienne.

Vous aurez des Oeufs pochez à l'eau bien appropriez tout-autour; vous en tirerez les jaunes, & à la place du jaune, vous remplirez les blancs de crème de farine de ris, en y ajoutant quelques cuillerées de marmelade d'abricots, & de biscuits d'amandes amères. Etant pleins, vous les arrangerez dans le plat où vous voulez les servir: vous mettrez ensuite dans une casserole une demi bouteille de vin du Rhin, ou de Champagne, ou de Hongrie, avec un citron coupé en tranches, un bâton de cannelle, & du sucre modérément. Vous ferez bouillir un bouillon votre vin, que vous mettrez ensuite sur vos Oeufs, & vous les mettrez sur un réchaud l'espace d'un demi quart-d'heure, pour qu'ils puissent prendre le goût du vin: vous en tirerez ensuite le vin, & le remettrez dans une casserole avec un peu de bon beurre frais, & une liaison de trois ou quatre œufs liez avec de l'eau. La sauce étant liée, vous

246 LE CUISINIER

la mettez dans un tamis, ensuite sur vos Oeufs, & vous servirez chaudement pour entremets. Dans cette sorte d'Oeufs on peut mettre de la marmelade d'abricots, ou marmelade de pommes bien fine, ou bien d'une crème blanche légère, ou crème de chocolat, ou crème de pistaches.

Oeufs à la Westphalienne.

Vous aurez des Oeufs pochez au beurre, ou au lard, ou bien au sain-doux. Vous aurez du lard maigre coupé en dez, ou bien du jambon; vous le ferez suer dans une casserole; & d'abord que vous vous appercevrez qu'il est cuit, vous le poudrez d'une pincée de farine, & vous la mouillerez de jus, & d'un verre de vinaigre. Vous aurez soin de bien dégraisser votre sausse, & vous y ajouterez une pincée de poivre concassé; observez qu'elle soit d'un bon goût. Vous dresserez vos Oeufs dans le plat que vous voulez servir, & vous mettrez par-dessus la sausse & le lard, & vous servirez chaudement pour entremets. Une autrefois vous couperez votre lard long comme la moitié d'un doigt, & large d'un pouce; & après l'avoir fait suer & préparé comme l'autre ci-devant, vous dresserez vos Oeufs, & la sausse & le lard par-dessus.

Autres Oeufs à la Westphalienne.

Vous aurez du lard coupé en petits dez, gros comme des têtes de grosses épingles, ou comme de petits pois: vous en ferez sortir la graisse, en y ajoutant du lard gras, pour qu'il y ait de la graisse suffisamment pour pouvoir pocher

pocher vos Oeufs. Vous mettrez ensuite un peu de lard fondu, & de votre lard en petite dez dans une petite poêle, ou casserole, & vous y casserez un Oeuf, en observant que votre Oeuf doit être le plus rond qu'il vous sera possible, & que le lard s'attache après, & que le jaune de votre Oeuf soit toujours mollet. Etant tous pochés, vous les dresserez dans leur plat, & vous mettrez un peu de coulis dans une casserole avec un demi verre de vinaigre, & une pincée de poivre concassé. Vous observerez que la sausse soit d'un bon goût; vous la mettrez sur vos Oeufs, & servirez chaudement pour entremets.

Oeufs au court Bouillon.

Vous aurez du bon corps de bouillon d'un bon goût; vous y mettrez deux verres de bon vin blanc; & quand il bouillira, vous y casserez trois Oeufs frais l'un après l'autre: lorsqu'ils auront bouillis un moment, vous observerez qu'ils ne durcissent point, mais qu'ils soient bien mollets. Vous continuerez de même jusqu'à ce que vous en ayez la quantité suffisante pour remplir un plat. Vous mettrez ensuite dans ce bouillon quelques tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce, & deux ou trois blancs-d'œufs fouêtez en neige, pour que votre bouillon soit le plus clair qu'il vous sera possible: vous le passerez ensuite dans une sausse, ou étamine, & vous observerez que votre bouillon soit bien clair, comme une gelée, que vous mettrez sur vos Oeufs, en servant fort chaudement.

On peut pocher ces Oeufs à l'eau, ils en seront

ront également bons , & mettre dessus une sausse à l'ivoire quand on en a de faite. On peut rendre ces sortes de sausses de telle couleur qu'on le juge à propos , en se servant de safran ; mais tout le monde n'aime pas ce goût-là. On peut se servir de jus d'épinars , celui-ci est plus gracieux , & la sausse sera d'un verd clair ; ou bien d'oseille , ou de persil. On peut se servir aussi de l'estragon & de verd de fenouil dans le même goût , pourvu que le bouillon soit toujours bon & bien clair.

Oeufs pochez à l'Italienne.

Vos Oeufs étant pochez à l'eau , vous les tremperez dans des œufs battus , & vous les panerez , moitié mie de pain , moitié parmesan ; puis vous les ferez frire ; il faut observer que vos Oeufs n'y fassent qu'y entrer & sortir : étant frits , vous les servez avec telle sausse que vous jugez à propos , sans oublier un filet de vinaigre , ou bien jus de citron. S'il falloit mettre toutes les qualitez & propriétés de la manière qu'on peut accommoder les œufs , & de l'utilité qu'ils font pour la cuisine , une rame de papier ne suffiroit pas ; ainsi je laisse à ceux qui nomment la cuisine une Chymie , à en faire le détail , parce qu'ils leur seront nécessaires pour les ouvrages qu'ils ont envie de mettre au jour. Voici pourtant une manière de conserver les Oeufs , après en avoir fait long-tems usage , que je ne puis me dispenser de donner au Public , & le tout au naturel.

Vous aurez un Oeuf frais ; vous mettrez un peu de cire dans un des bouts pour y attacher une ficelle ; ensuite vous le suspendrez ,
&

& le peindrez de tout côté avec de la peinture. Quand il sera peint, & la peinture sèche, vous ôterez la cire, & vous mettrez en sa place de la peinture. La peinture étant sèche, vous pouvez conserver ces Oeufs, frais comme le premier jour; l'espace de six mois, & même plus d'un an; ils seront toujours bons: il les faut tenir dans de la cendre, ou bien dans du son. Quand on veut les faire cuire, il faut avoir la précaution de les laver bien proprement; & quand l'eau bouillira, vous mettrez vos Oeufs dedans; puis vous ôterez l'eau du feu, & vous y mettrez un peu d'eau froide, & les couvrirez. C'est-là la véritable manière pour faire cuire un Oeuf frais comme il faut, en prenant garde qu'il n'y reste pas trop: on peut en casser un par la pointe, pour voir s'ils ne se cuisent pas trop. S'ils ne sont pas lavés, on ne peut pas les faire cuire. Ceux qui ne voudront pas le croire, n'ont qu'à en faire l'épreuve, & le tout sans Chymie.





CHAPITRE XI.

De Mouton.

Gigot de Mouton à l'Italienne.

IL faut avoir un Gigot mortifié, en tirer tous les os & la chair, de-sorte qu'il n'en reste que très-peu après la peau tout à l'entour en dedans, & que le manche tienne après la peau; coupez ensuite toute la viande que vous en avez tirée par petites tranches bien minces, & applatissez-les avec le dos de votre couteau. Le tout étant préparé, mettez-le dans une casserole, & assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, une gouffe d'ail, fines herbes, champignons, truffes fraîches si vous en avez, le tout haché finement; mettez-y un verre de bonne huile, & le jus d'une couple de citrons; mettez-le un moment sur le feu, & tournez-les. Lorsque vous verrez que votre viande aura senti la chaleur, vous l'ôterez du feu, & vous réformerez votre Gigot, en faisant le premier lit de petites tranches de jambon bien minces & bien battues; ensuite vous ferez deux lits de la chair que vous avez préparée, ensuite encore un de jambon, & continuerez de même jusqu'à ce que votre Gigot soit réformé; vous fermerez ensuite l'ouverture en la coufant: faites-le cuire dans une marmite garnie de lard en bardes, tranches de bœuf, ou de veau,

veau , & vous l'affaïsonnerez de sel, poivre en grains, clous de girofle, feuilles de laurier, fines herbes, oignons, demi bouteille de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc, une couple de cuilliers à pot de bouillon, ou d'eau; puis couvrez-le dessus comme dessous, en le faisant cuire tout doucement feu dessus & dessous l'espace de trois ou quatre heures. Etant cuit, tirez-le, laissez-le égouter, dressez-le dans son plat, & mettez dessus une sausse à l'Italienne, ou à l'Espagnolle (*).

Une autrefois vous pouvez mettre entre chaque lit une farce de godiveau : parez-le au-dessus; piquez-le de petit lard, & faites-le toujours cuire de même. Etant cuit, vous le glacerez tout comme un fricandeau, & vous mettrez dessous une sausse à l'Espagnolle.

Une autrefois, sans le piquer, vous pourrez le poudrer de parmesan, lui faire prendre couleur au four, & le servir comme les autres. On fait cette cérémonie ordinairement dans de grandes tables, qui sont continuelles matin & soir, lorsqu'ils n'ont pas été coupez.

Une autrefois vous le pouvez couper en deux ou trois tranches, les dresser dans votre plat, les faire chauffer tout doucement, & les masquer d'une sausse légère à l'Espagnolle.

Une autrefois vous le pouvez couper par petites tranches bien minces, les ranger dans le plat, où vous avez fait un petit bord de pâte feuilletée, & les servir avec une sausse hachée, ou à l'Italienne. Vous nommerez cette entrée *Miroton à l'Italienne*. Vous pouvez accommoder des Epaules de Mouton de la même manière

(*) Vous trouverez la manière de le faire au premier Tome Chapitre des Coulis.

nière que les Gigots, & les glacer sans les faire piquer de petit lard.

Quarré de Mouton à la Piémontoise.

Ayez un Quarré de Mouton mortifié; parez-le, & ensuite du côté de la fleur vous ouvrirez en deux le filet de votre Quarré, sans qu'il se détache des côtes: tirez-en ensuite la chair autant qu'il vous sera possible, sans endommager la fleur du filet. Coupez ensuite la chair que vous en avez tirée par petites tranches bien minces & battues, avec quelques blancs de perdrix si vous en avez, ou bien ne vous servez que du mouton. Mettez vos petites tranches de mouton dans une casserole, avec quelques tranches de jambon bien minces; assaisonnez-les de sel, poivre, persil, fines herbes, fines épices, la moitié d'une gouffe d'ail, ciboules, le tout haché finement, truffes, champignons si vous en avez, mousserons frais dans la saison, un demi verre de bonne huile d'olive, & un jus de citron. Mettez votre casserole sur le feu, pour faire simplement chauffer vos petits filets; arrangez-les ensuite dans le filet dont vous avez tiré le tout; réformez votre filet comme il étoit auparavant, & couvrez-le, afin qu'il reste dans sa forme, comme si vous ne l'aviez pas ouvert. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, tranches de veau, & tranches d'oignon; mettez-y ensuite votre Quarré, que vous assaisonnerez d'un peu de sel, poivre, deux ou trois clous de girofle, thim, basilic, un verre de vin de champagne, ou d'autre bon vin blanc; & vous le couvrirez dessus comme dessous, en le faisant

fant cuire doucement feu dessus & dessous. Etant cuit, vous aurez une farce cuite toute prête, à laquelle vous ajouterez cinq ou six blancs-d'œufs fouëtez en neige. Votre Quarré de Mouton étant cuit, vous aurez une crépine de veau, que vous mettrez dans une tourtière; vous y mettrez ensuite une partie de votre farce, puis votre Quarré de Mouton, ensuite l'autre partie de la farce sur le filet de votre Quarré de Mouton: ramenez la crépine par-dessus, en la perçant, afin que chaque manche des Côtelettes puisse sortir au travers de la crépine, tant dessus que dessous, si vous avez, dis-je, des crépines assez grandes pour cela. Vous l'arroseriez enfin de beurre fondu, ou de lard; vous le panerez de mie de pain, & lui ferez prendre couleur au four, ou sur une tourtière; vous pouvez aussi le paner de parmesan: étant coloré, & la farce cuite, vous le dresserez dans son plat, en mettant une sausse à l'Espagnolle dessous, ou bien à l'Italienne; vous le garnirez de petits hatelets, & vous servirez chaudement. Une autrefois vous pouvez le servir avec une sausse à l'Italienne tout naturellement, ou tirer la nourriture dans laquelle il est cuit. Une autrefois vous le pouvez piquer de petit lard, & le faire cuire toujours de même, le glacer comme un fricandeau, & le servir avec telle sausse qu'on jugera à propos. Encore une autrefois, vous n'avez qu'à le couper par morceaux de trois Côtelettes en trois Côtelettes, ou de deux en deux, & vous l'accommoderez comme il est marqué ci-devant. Ces sortes de Côtelettes se peuvent servir dans la saison des petits pois, avec une sausse d'épinars nouveaux dessous, ou de concombres au blanc, ou de lai-

254 LE CUISINIER

faites, ou telle sauffe qu'on jugera à propos. Vous pouvez mettre des Quarrez & des Côtelettes de veau dans le même goût.

Epaule de Mouton en Papillotes.

Ayez une Epaule de Mouton mortifiée ; ouvrez-la du côté des côtes, & tirez-en tous les os, n'y laissant que le manche : ciselez-la ensuite tant en long qu'en travers, sans aller jusqu'à la fleur, & mettez-la dans un plat : assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout modérément ; persil, ciboules hachées, échalottes, pointes d'ail, truffes, champignons si vous en avez, deux jus de citrons par-dessus, puis vous l'arroserez d'un bon verre d'huile, & la laisserez une couple d'heures avant que de la faire cuire. Ensuite vous aurez du lard rapé ; vous prendrez deux feuilles de grand papier, sur lesquelles vous ferez un lit de ce lard rapé, de la grandeur de votre Epaule, & vous la mettrez dessus. Faites encore un lit de lard fort mince, & mettez ensuite deux autres feuilles de papier dessus, que vous attacherez avec celles de dessous au manche : plissez ensuite votre papier tout-autour de votre Epaule, le mieux qu'il vous sera possible ; faites-la cuire au four dans une tourtière ; couvrez-la de quelques bardes de lard, crainte que le papier ne brûle, & laissez-la cuire une heure & demie. Etant cuite, dressez-la dans son plat à sec, & servez deux sauffes, une à l'italienne, & une au jus de rocamboles.

Rein de Mouton rissolé.

Coupez les deux devants & les deux derrières de mouton, & prenez le Rein, & fiscellez-le. Mettez dans une braisière quelques bardes de lard, & tranches de bœuf: mettez-y ensuite votre Rein de Mouton; assaisonnez-le de sel, de poivre, fines herbes, oignons, quelques clous de girofle; mouillez-le ensuite de bouillon, ou d'eau, de manière qu'il puisse tremper, & faites-le cuire raisonnablement, observant que son bouillon soit d'un bon goût. Etant cuit, tirez-le; ôtez-en la fiscelle, panez-le de mie de pain, & faites-lui prendre couleur au four. Etant prêt à servir, dressez-le dans son plat, & servez-le pour une grosse entrée; mettez une sausse à l'Italienne dessous, & servez chaudement. On peut servir des Longes, & des Quarrez de Mouton de la même manière pour de petites entrées.

Neques de Mouton.

Il faut avoir sept ou huit Gigots de Mouton auxquels vous enlevez un morceau qui est long comme la main, & large de même; il y a un os qu'on nomme *Pas de la Nourrice*; il se trouve directement à la pointe. Vous tirerez la chair de dedans ce morceau tant que vous pourrez, sans endommager la fleur d'aucun côté. Vous en accommoderez un de la même composition que le Gigot à l'Italienne. Pour l'autre, vous couperez du jambon en petits dez, & les passerez dans la casserole; vous y ajouterez quelques filets de volaille, truffes, champignons
frais

256 LE CUISINIER

frais si vous en avez, au défaut de frais, vous vous servirez de fecs, cornichons, & ris de veau. Un autre, vous le remplirez d'une farce à la crème : un autre vous le remplirez d'une composition de bressole à l'Italienne : un autre vous pouvez le remplir avec un ou deux pigeons. Observez que le tout soit assaisonné modérément, & fermez-le le plus adroitement que vous pourrez, afin que rien n'en puisse sortir. Pour les tenir plus larges, vous mettrez une tranche bien mince de la même viande dessus, & couvrez-la tout-autour. Cette cérémonie étant faite à tous vos Neques, garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons : arrangez-y vos Neques, que vous assaisonnerez de sel, poivre en grains, trois ou quatre clous de girofle, un peu de fleur de muscade, un peu de thim & de basilic, une couple de feuilles de laurier, deux gouffes d'ail, un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc : couvrez-la dessus comme dessous, & faites-les cuire feu dessus & dessous tout doucement l'espace de trois heures. Etant cuits, laissez-les égouter ; ôtez-en les fiscelles, & dressez-les proprement dans le plat où vous devez les servir ; mettez une saussé à l'Italienne dessus, & servez chaudement pour entrée. Une autrefois vous les pouvez accommoder de deux en deux de la même manière que je marque. Vous en pouvez faire piquer un ou deux de petit lard, & les glacer ; deux autres les glacer sans les piquer ; deux autres les servir comme les premiers au naturel ; deux autres les paner de parmesan, & leur faire prendre couleur au four ; deux autres les paner de mie de pain, & leur

leur faire prendre couleur au four. Le tout étant préparé, vous les dresserez dans le plat où vous devez les servir avec une sausse à l'Espagnolle dessous, & servez-les chaudement pour entrée. Cette sorte d'entrée paroît d'une grande dépense, à cause de la quantité des gigots de mouton; mais, quand on est dans de grandes maisons qui tiennent grande table, & qu'il y a beaucoup de famille à nourrir, en prenant à chaque gigot qu'on y employe, ce petit morceau que je marque, dans un jour ou deux on peut faire cette entrée sans faire des fraix. Pour moi, je la puis faire en deux jours sans fraix, à cause de la quantité de viande qui se consomme.

Gigot de Mouton à l'Indienne.

Ayez un Gigot de Mouton; tirez-en toute la viande en dedans, & les os, & réservez la noix pour en faire de petites bales: coupez toute la viande par petits morceaux gros comme le bout du petit doigt. Lavez ensuite une livre de ris, mettez-le dans une casserole avec de l'eau froide ou chaude; qu'il y en ait du moins deux doigts par-dessus; & faites-le bouillir: d'abord que vous vous appercevrez qu'il n'y en a plus que la hauteur d'un travers de doigt dessus, vous l'ôterez du feu, le mettrez sur de la cendre chaude couverte; & lorsqu'il sera bien dans son entier sans l'avoir remué, vous y mettrez un morceau de beurre, du sel, des racines de safran pilées, & du petit piment rouge, qu'on nomme *Piment enragé* dans les Indes, à cause de la force qu'il a. Comme en Europe il peut se faire que quelques Offi-

tiers de cuisine, ou autres ne connoissent pas ces sortes de racines de safran, & le piment, à moins qu'ils n'aient été en Portugal, ou aux Indes, comme moi, on pourra y ajouter deux ou trois gouffes d'ail hachées, & au lieu de piment, y mettre du poivre, & du safran pilé, dont on aura tiré l'eau pour donner la couleur au ris, trois clous de girofle, & un peu de canelle; le tout réduit en poudre. Vous y mettrez ensuite la viande que vous avez hachée; vous en remplirez votre Gigot, & le fermerez bien, afin qu'il n'en puisse rien sortir. Coupez la noix que vous avez réservée par tranches de toute sa largeur, & applatissez-les un peu entre deux linges avec votre couperet: plissez une des tranches tout-autour comme une bourse, remplissez-la de la même composition que votre Gigot, & faites-en autant des autres tranches. Mettez dans le fond d'un pot de terre ou marmite un morceau de tranche de mouton ou de bœuf, puis votre Gigot, & les bales que vous avez faites de votre noix, & mouillez-les avec de l'eau: on les assaisonne de sel, clous de girofle, piment & de jus de safran Indien. Le Gigot étant presque cuit, vous y mettrez une livre de ris préparé comme le premier; l'espace d'un demi quart-d'heure suffit pour le cuire. Le tout étant cuit, vous dressez votre Gigot dans le plat, le ris par-dessus, les petites bales autour, & vous l'arrosez avec un peu de mantégue, qui veut dire beurre fondu. Une autrefois, au lieu de mettre les bales autour du Gigot, vous les dresserez dans un plat, & leur ferez prendre couleur au four. On accommode de cette manière des côtelettes de mouton, des poulets,

des pigeons, & par-tout du ris. Quoique je le nomme mouton, ce n'est pourtant que du cabri ; car le mouton est fort rare dans les Indes, aussi-bien que le bœuf, & le veau : on y voit plus de buffes, que de bœufs.

*Autre Gigot de Mouton francisé
à l'Indienne.*

Tirez toute la viande d'un Gigot de Mouton mortifié, comme vous avez fait à l'autre précédent ; coupez-en la noix par tranches de toute sa largeur, & applatissez-les entre deux linges avec le plat d'un couteau : passez ensuite une ficelle tout-autour de chaque tranche, pour qu'on puisse les fermer comme une bourse. Epluchez & lavez une livre de ris ; mettez-le dans une casserole, & mouillez-le sur le champ d'un bon bouillon, tout au moins deux doigts au-dessus de votre ris ; & d'abord qu'il bouillira, vous le couvrirez & l'ôterez de dessus le fourneau, & le mettrez tout doucement sur une petite braise : d'abord qu'il aura bû son bouillon, il sera assez cuit. Vous aurez donc soin que toute la viande que vous en avez tirée, excepté la noix que vous avez préparée, soit coupée par petites tranches bien minces & bien battues : assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, & lard fondu ; vous le ferez chauffer légèrement : observez qu'il soit d'un bon goût, & votre ris pareillement. Faites un lit de ris dans votre Gigot fort mince, ensuite un lit de la viande que vous avez préparée, après cela un lit de ris, & continuez de même jusqu'à ce

260 LE CUISINIER

que votre Gigot soit plein ; étant rempli, vous fermerez l'ouverture avec une fiscelle. Vous mettrez dans une marmite quelques tranches de bœuf, ou de veau, puis votre Gigot, que vous assaisonnerez d'un peu de sel, deux ou trois clous de girofle, une couple d'oignons & d'un peu de poivre : mouillez-le d'un peu de bouillon, & faites-le cuire doucement feu dessus & dessous. Formez ensuite vos bales de la même composition du Gigot ; & quand votre Gigot sera presque cuit, vous aurez une livre de ris lavé, & vous le mettrez avec ; l'espace d'un demi-quart d'heure suffit pour le cuire. Etant cuit & prêt à servir, tirez votre Gigot, ôtez-en la fiscelle, & dressez-le dans son plat. Observez que le ris soit d'un bon goût, mettez-le sur votre Gigot, & servez chaudement. Ceux qui le trouvent à propos, peuvent le paner de parmesan ; ou bien ceux qui l'aiment, peuvent l'y employer.

Bales Indiennes.

Les Bales que vous avez préparées & cuites avec le Gigot, doivent vous servir. Vous ferez une petite abaisse ronde de feuilletage pour chaque Bale dont vous ôterez la fiscelle, & les mettrez dessus. Vous couvrirez chaque Bale de ris, & lui ferez prendre couleur au four, ou sous une couvercle de tourtière. Dressez-les dans leur plat, & servez pour une entrée. Ceux qui n'aiment pas le parmesan, peuvent les poudrer de mie de pain, ou les laisser naturelles.

Gigot

Gigot à l'Esclavonne.

Ayez un bon Gigot de Mouton, bien mortifié, & d'une bonne qualité. Vous hacherez une douzaine ou deux d'anchois, du persil, de la ciboule, de l'ail, quelque blanc de volaille haché, & un morceau de lard ; vous pilez le tout ensemble, en y ajoutant un peu de fines herbes, poivre concassé, une jointée de parmesan rapé, une poignée de mie de pain, & une couple d'œufs. Le tout étant pilé ensemble, vous ferez des incisions avec votre couteau jusques dans le cœur du Gigot, & vous remplirez ces incisions de cette composition : il ne faut pas que votre couteau soit trop large, les incisions en seroient trop grandes, & vous en ferez autant qu'il sera possible, dessus & autour du Gigot. Les incisions étant toutes pleines, vous mettrez dessus chaque incision une gouffe d'ail, en la couvrant ensuite de papier ; puis vous le ferez cuire à la broche. Etant cuit, vous le dresserez dans son plat, en mettant dessus une sausse à l'Espagnolle avec quelques anchois pilez dedans. Vous pouvez servir un carré de mouton dans le même goût, un cuisseau de veau, poulets, poulardes, dindons & canards. Je mets la volaille avec la boucherie pour empêcher les Critiqueurs de dire qu'on répète trop souvent, quoique cependant ceci méritoit d'être mis au rang des volailles pour en faire la distinction. Souvent un habile homme n'a pas besoin de livre ; le sachant de soi-même, il peut faire les choses dans tel goût qu'il lui plaît : mais un apprenti est différent, à cause que celui-ci

requiert qu'on lui détaille chaque chose ; & c'est dans cette vûe que j'ai répété souvent sur chaque matière.

Salipicon d'un Gigot de Mouton.

Vous aurez un bon Gigot de Mouton bien tendre & mortifié, que vous ferez cuire à la broche. Etant cuit, vous le laisserez refroidir ; ensuite vous en levez la peau de dessus, en y laissant un peu de chair après, & que le manche y tienne : il faut que cette peau ne soit pas plus large qu'une assiette. Vous la mettez ensuite dans une casserole avec un peu de beurre frais ; vous l'assaisonnerez de sel & de poivre, puis vous la panerez de mie de pain, & la ferez griller pour mettre sur votre salipicon. Vous couperez la chair de votre Gigot en petits dez, en observant qu'il n'y ait point de nerfs ; on en coupe autant qu'il en faut pour un petit plat ou pour un grand : vous les mettez dans une casserole avec une bonne poignée de cornichons coupez en petits dez sans les faire blanchir, ou de mingot, ou bien de l'achia, une petite poignée de capres fines si on en a, ou bien de grosses ; vous y ajouterez de la sausse à l'Espagnolle suffisamment, une couple d'échalottes hachées, & vous ferez chauffer le tout, en prenant garde qu'il ne bouille. Etant d'un bon goût, vous le dresserez dans le plat que vous voulez servir, en mettant dessus la peau du Gigot que vous avez fait griller, & vous servirez chaudement pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Une autrefois vous pouvez avoir un ragoût de concombres coupez en dez, & mettre dedans

dans votre Mouton coupé comme il est marqué ci-dessus.

On peut servir au blanc, si on le juge à propos; & pour cet effet il n'y a qu'à mouiller le ragoût de concombres avec du bouillon, & le lier avec une liaison d'œufs, & mêler le tout ensemble.

Gigot de Mouton, en Hérisson.

Vous aurez un bon Gigot de Mouton bien mortifié; vous le ferez cuire dans une bonne braise. Vous ferez de petits hatelets de ris de veau, de lard, & foye gras ou autres foyes de volaille, & quelques champignons si vous en avez: vous les formerez sur de petites brochettes de bois de la longueur d'un doigt; vous les tremperez dans des œufs battus; les panerez, & les ferez frire. Votre Gigot de Mouton étant bien frit, vous l'égouterez, & le dresserez proprement dans le plat que vous voulez servir, en mettant dessus une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne; ou bien une sausse aux oignons passée; ou bien telle sausse qu'on jugera à propos. Vous piquerez les petits hatelets dessus; puis servez chaudement.

Presque généralement dans tous mes Livres les sausses suivent les entrées. Cela n'a pas empêché que je n'aie mis une petite répétition de toutes sortes de Sausses à la fin du Chapitre des Potages tant en gras, qu'en maigre; ainsi l'on pourra chercher dans ce Chapitre les sausses pour toutes sortes de viandes.

Gigot de Mouton à la Nassauvienne.

Ayez un bon Gigot de Mouton bien mortifié; tirez-en toute la chair en dedans, & les gros os, ne laissant que le manche attaché à la peau, en observant de ne point endommager la fleur: gardez-en la noix, & hachez tout le reste de la chair avec un derrière de lièvre, un morceau de lard, & un peu de graisse de bœuf; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, pointe d'ail, champignons, truffes fraîches si vous en avez, & six œufs. Le tout étant haché, il faut avoir deux tranches de jambon préparées & coupées en dez, deux perdrix de même, une poularde, une vingtaine de petits dez de lard, des champignons de même, des truffes fraîches si vous en avez. Mêlez le tout avec la chair de votre Gigot, & ensuite réformez le Gigot de la dite chair hachée, & fermez l'ouverture le mieux que vous pourrez, avec une fiscelle, & faites-le cuire en braise sèche. Etant cuit, laissez-le égoutter; ôtez la fiscelle, & dressez le proprement dans son plat. Faites un trou au-dessus de votre Gigot de la largeur de deux doigts en rondeur, observant qu'il ne faut pas aller jusqu'au fond; vous en tirerez la pièce, & à sa place mettez-y une saussé à l'Italienne: coupez une tranche de la pièce que vous en avez tirée, & mettez-la sur l'ouverture; mettez ensuite dessus une saussé à l'Espagnolle, & servez chaudement. Une autrefois vous pouvez mettre dans votre saussé à l'Espagnolle des queues d'huitres, ou bien des truffes fraîches, ou des filets d'achia, ou bien de mingot. Une autrefois

sois vous pouvez faire un trou de quatre pouces en rondeur presque jusqu'au fond ; & de ce que vous en aurez tiré, vous en couperez une partie par filets, ou par dez, & vous garderez la pièce pour en couvrir l'ouverture. Vous aurez un ragoût tout prêt composé de quelques filets de perdreaux, poulets, ou poulardes, de truffes fraîches si vous en avez, & champignons : votre ragoût étant d'un bon goût, mettez-y les filets ou dez que vous aurez tirés de votre Gigot, & remplissez votre Gigot dudit ragoût ; mettez la porte-pièce dessus, pour que rien n'en puisse sortir, & qu'on ne s'aperçoive pas qu'il ait été ouvert, & mettez dessus une fausse à l'Espagnolle. Vous trouverez la manière de la faire au Tome premier, Chapitre des Coulis.

Grénadins de Mouton.

Vous couperez la noix que vous avez gardée de votre gigot de mouton, par tranches de son plat, & vous les applatirez entre deux linges ; puis vous les ferez piquer de petit lard. Étant piquées, vous aurez de petites timbales garnies de petites bardes de lard : mettez dans chacune une tranche piquée de votre noix de mouton. Vous aurez un ragoût tout prêt de pigeons avec leur fourniture, & que la tête tienne après ; ou dans la saison des grives & des alouettes, vous vous en servirez au lieu de pigeons : votre ragoût étant d'un bon goût, vous mettrez un peu de farce de la composition de votre gigot ci-devant dans le fond, tout-autour, & jusqu'en haut de votre Grénadin ; vous y mettrez ensuite un petit pigeon, ou deux s'il les peut contenir, avec la fourniture, gar-

déz-en la tête & le cou : vous le couvrirez de la-dite farce , en le rendant bien uni avec des œufs battus ; puis vous le panerez de mie de pain. Vous ferez de même à tous les autres : couvrez-les de quelques bardes de lard , & faites-les cuire au four. Etant cuits , tournez-les dessus-dessous , ôtez-en les bardes de lard , & dressez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir. Faites un trou à côté , ou bien dessus , pour y faire entrer le cou avec la tête qui tient après vos pigeons , & mettez-y telle sausse que vous jugerez à propos. On peut faire ces sortes de Grenadins avec différentes fournitures ; comme par exemple un de pigeons , un de cailles , un de salipicons , & dans la saison un de grives , & un d'alouettes.

Gigot de Mouton à la Prussienne.

Ayez un Gigot de Mouton ; coupez-en le manche. Mettez dans une marmite quelques bardes de lard , tranches de bœuf , quelques oignons , branches de thim , basilic , cinq ou six clous de girofle , une pincée de fleurs de muscade : mettez-y votre Gigot avec une poignée de sel , mouillez-le d'eau , & faites-le cuire doucement. Il faut avoir une douzaine de grosses carottes , toutes de leur longueur ; les jaunes sont les meilleures : quand vous les aurez bien épluchées , vous les creuserez par le gros bout , la longueur d'un demi pied , ou bien jusqu'au bout si vous pouvez ; vous les remplirez ensuite d'une farce composée de viande de mouton , de graille de bœuf , ou de lard , ou bien d'une farce de veau ; c'est beaucoup plus délicat. Vos carottes étant toutes remplies , vous attacherez au bout de chacune un morceau

veau d'étamine, ou de linge, pour empêcher que la farce en sorte. Votre Gigot étant cuit, vous passerez son bouillon dans un tamis, & vous vous en servirez pour faire cuire vos carottes. Vos carottes étant cuites, vous dresserez le Gigot dans son plat, & les carottes autour, après que vous en aurez ôté le linge. Vous aurez dans une casserole du jus & un morceau de beurre manié dans la farine pour le lier; vous y ajouterez une pincée de poivre concassé; observez qu'il soit d'un bon goût, & mettez-le sur votre Gigot & carottes, & servez chaudement. Vous pouvez vous servir de la moitié d'un gigot, ou d'une rouelle, ou d'une épaule; ou de la moitié d'une épaule, ou d'un carré: ou bien découpez-en les côtes deux à deux; faites-les toujours cuire de même, & servez-les.

Gigot de Mouton en Balon.

Fendez tout du long un Gigot de Mouton; tirez-en tous les os & une partie de la chair, que vous hacherez avec un derrière de lièvre, un morceau de lard, & un morceau de graisse de bœuf: assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, champignons, truffes si vous en avez, avec une demi douzaine d'œufs. Tout étant bien haché, ajoutez-y du jambon en dez, du lard, une perdrix, une poularde de même: mêlez bien le tout avec votre farce; faites-en un lit sur la peau de votre Gigot de Mouton, & mettez dessus une demi douzaine de pigeons accompagnez de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes si vous en avez, morilles, mouf-

mousserons dans la saison : recouvrez-le du restant de votre farce, ramenez les peaux de votre Gigot, & formez-le en rondeur; pliez-le ensuite dans une étamine ou serviette, & faites-le cuire en braise mouillée. Etant cuit, servez-le avec une sausse à l'Espagnolle, ou bien poudrez-le de parmesan, & faites-le prendre couleur au four.

Filets de Mouton dépecés.

Faites cuire des Quarrez de Mouton à la broche: ayez en même tems des concombres pelez & coupez en olives un peu gros, afin qu'ils marquent plus quand on y met des Filets de Mouton coupez; faites mariner vos concombres, en les assaisonnant avec un peu de sel, poivre, deux ou trois clous de girofle, un oignon coupé en quatre morceaux, un demi verre de vinaigre, & autant d'eau. Vous les laisserez mariner l'espace d'une ou deux heures; tirez-les ensuite, & pressez-les dans une serviette ou étamine pour en tirer l'eau. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, ou bien du lard fondu, & mettez-la sur le feu; étant chaud, mettez-y vos concombres, & remuez-les de tems en tems: lorsqu'ils ont pris un peu de couleur dorée, égouttez-en le beurre, & poudrez-les en même tems d'une pincée de farine, en les mouillant moitié bouillon, moitié jus, & faites-les cuire. Etant cuits & d'un bon goût, achevez de les lier de coulis: vous y mettrez ensuite des Filets de Mouton coupez par petites tranches bien fines. Vous pouvez vous servir également de Gigots de Mouton, de Filets de Bœuf; en observant que

que le tout soit coupé bien fin , & le ragoût de concombres d'un bon goût. Ces entrées peuvent servir pour tous ceux qui aiment des viandes découpées.

Au lieu de concombres , on peut se servir de chicorées , en coupant la viande toujours de la même manière.

Ces sortes d'entrées ne laissent pas d'avoir leur mérite pour ceux qui s'y connoissent ; mais pour ce Pays-ci , il y en a fort peu qui en aient connoissance. Il faut avoir les Filets tout entiers , les Gigots de même , & on peut toujours servir des concombres dessus. Ces sortes de Filets se peuvent servir avec un ragoût d'huitres , ou dans l'hiver avec des filets de cornichons ; & vous les nommerez *Filets aux Cornichons* ; ou bien d'achia coupée en filets , ou bien de pommes de Palmistres coupées en tranches.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

Ayez un Quartier d'Agneau ; levez-en l'épaule ; coupez le quarré ; ensuite coupez la poitrine en trois ou quatre morceaux. Tirez les os de l'épaule , de-sorte qu'il n'y reste que le manche : piquez-la ensuite de trois ou quatre lardons de lard en dedans , & autant de lardons de jambon , observant que les lardons ne percent pas la fleur ; roulez-la ensuite bien ferme , & liez-la avec de la ficelle. Garnissez une casserole ou petite marmite de quelques bardes de lard , avec un oignon coupé en tranches : mettez-y votre épaule & la poitrine que vous avez coupée par morceaux ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre ; couvrez-les dessus comme

me dessous; mouillez-les de bouillon, & faites-les cuire. Etant cuits, vous panerez les morceaux de poitrine, & les ferez griller: vous couperez le quarré de mouton en côtelettes, que vous poudrez de sel & de poivre, ensuite de farine, & vous les ferez cuire à la poêle, en prenant garde qu'elles ne cuisent pas trop. Vous aurez des épinars préparez, & d'un bon goût, tout comme pour un entremets (c'est le véritable goût Anglois; & comme en France on aime les goûts plus relevez, vous n'avez qu'à l'appuyer de l'essence de jambon): dressez les épinars dans le plat où vous voulez les servir; mettez dessus votre épaule d'agneau en roulades, & les morceaux de poitrine grillez autour en distance; ensuite vos côtelettes entre les morceaux de poitrine, & servez chaudement. Vous pouvez vous servir d'aricots coupez en filets. On y sert aussi des carottes coupées en filets d'un bon goût en blanc à sausse courte, des navets de même; aussi des pommes de terre cuites à l'eau & au sel; & on les sert avec du beurre lié dessus. On y sert aussi des choux-fleurs. Vous pouvez servir de toutes ces sortes de légumes pour un plat; & mettre dessus votre Quartier d'Agneau préparé comme ci-devant. Il dépend du goût de ceux qui travaillent, de mettre un peu de chaque sorte de ces légumes: cela forme une fort belle entrée, qui convient fort dans ce Pays-ci; mais je ne sais pas, si elle conviendra à Messieurs les François. Ce que j'en écris, n'est pas pour la France seule, mais pour tout le monde.

*Trois Entrées tirées d'un Quartier
d'Agneau.*

Ayez un Quartier d'Agneau; levez-en l'Epaule, & ôtez-en tous les os, ne laissant que le manche: tirez ensuite la chair qui est dans l'Epaule, sans endommager la fleur, ni la peau qui tient à la paine, qui doit servir pour recouvrir ce que vous mettrez dedans. Vous couperez ensuite la chair que vous en avez tirée, par petites tranches bien minces, que vous applatirez: vous ferez de même à la chair d'une perdrix si vous en avez, & d'un poulet; au défaut de l'un & de l'autre, vous servirez d'un peu de veau, ou de mouton mortifié. Mettez le tout dans une casserole, en l'assaisonnant de sel, poivre, persil, ciboules, pointes d'ail, fines herbes, fines épices, champignons, truffes si vous en avez, le tout haché finement, un jus de citron, & un demi verre de bonne huile; faites chauffer le tout: quand vous vous appercevrez qu'il est chaud, vous l'ôterez du feu, & vous l'arrangerez dans votre Epaule lit par lit, en y ajoutant quelques petites tranches de jambon; ramenez ensuite la peau qui tient à la paine, & fermez-la le mieux qu'il vous sera possible. Garnissez une casserole de quelques bardes de lard, quelques petites tranches de veau & de jambon, un oignon en tranches, deux feuilles de laurier en pièces; mettez-y ensuite votre Epaule; couvrez-la dessus comme dessous, & faites-la cuire à sec feu dessus & dessous. Etant cuite; dressez-la dans son plat, &

ser-

272 LE CUISINIER

servez- la chaudement avec une sausse à l'Italienne, ou tirez sa nourriture.

Vous pouvez la servir glacée tout comme un fricandeau, lorsque vous aurez une glace toute prête ; elle vous offrira un plus beau coup-d'œil ; & servez le tout chaudement.

Entrée du Quarré.

Vous couperez le Quarré de ce Quartier d'Agneau, vous le parerez, & le ferez piquer de petits lards : étant piqué, faites-le cuire dans une casserole ; glacez-le, & mettez dessus telle sausse que vous jugerez à propos. Une autrefois vous le pouvez couper par côtelettes, les parer proprement, les aplâti, les poudrer de sel & de poivre, ensuite de farine, les faire cuire à la poêle, & les servir avec des épinars dessous. Ces sortes de côtelettes qui ne sont point panées, sont à la façon Angloise. Quand vous les faites griller, vous mettez en les tournant un peu de beurre sur chaque côtelette : étant cuites, on fait encore de même, un peu de jus dessous, & une échalotte hachée.

Entrée de la Poitrine.

Après avoir fait blanchir la Poitrine, coupez-la par tranches, & passez-les à la casserole avec un morceau de beurre, un bouquet assaisonné de sel & de poivre, poudré d'une pincée de farine, & mouillé de bouillon, & faites-les cuire. Etant cuites, vous lierez votre sausse avec des œufs & avec un jus de citron.

Une autrefois vous pouvez faire cuire à demi

mi votre Poitrine dans son entier, la couper ensuite par petites tranches, & les mettre dans une casserole avec un morceau de bon beurre, assaisonnées de sel & de poivre, d'une pincée de fleur de muscade, d'une pincée de farine, & sur le champ les mouiller de bouillon, & les faire cuire. Etant cuites, vous y mettrez une bonne poignée de mie de pain pour lier la sauce, & une petite poignée de feuilles de persil, observant que la sauce ne soit pas trop épaisse, mais d'un bon goût, avec un jus de citron en servant. Une autrefois vous y pouvez mettre des pointes d'asperges au lieu de persil. Une autrefois, au lieu de l'un & de l'autre, on y peut mettre des racines de persil en filets, & vous la nommerez *Tendron à la Polonoise*.

Epaule de Mouton rissolée.

Battez bien une Epaule de Mouton mortifiée, & cassez-en tous les os, excepté le manche: piquez-la ensuite de lard & de jambon bien assaisonnez, & faites-la cuire dans une braise de bon goût. Etant cuite, panez-la de mie de pain, & faites-lui prendre couleur au four.

Autre Epaule de Mouton en Roulades.

Ayez une Epaule de Mouton mortifiée; ouvrez-la en dedans, & tirez-en tous les os, ne laissant que le manche: lardez-la ensuite en dedans de travers de lard & de jambon bien assaisonnez, sans percer la fleur, & assaisonnez-la ensuite de sel, poivre, persil, fines herbes, fines épices, pointes d'ail, champignons & truffes fraîches si vous en avez, ou mousserons

274 LE CUISINIER

dans la saison; le tout haché finement. Roulez-la ensuite aussi serrée que vous pourrez, & ficellez-la avec toute l'attention possible. Après l'avoir fait cuire dans une bonne braise, servez-la avec un ragoût de navets, ou de petits oignons, ou de concombres dans la saison, ou bien une sausse hachée. Ces sortes d'Epaules peuvent se servir froides pour entremets, en les coupant par tranches.

Vous les pouvez aussi servir pour entrée en tranches, & avec telle sausse que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore les servir en tranches au parmesan, en les arrosant d'un peu de coulis, puis les paner de parmesan, & leur faire prendre couleur au four.

Côtelettes de Mouton à la poêle.

Coupez en Côtelettes un Quarré de Mouton, & les applatissez: parez les manches des Côtelettes, & poudrez-les d'un peu de sel & de poivre des deux côtes; poudrez-les ensuite d'un peu de farine. Mettez un morceau de beurre dans la poêle: quand il sera fondu, mettez-y vos Côtelettes, & ayez soin de les faire cuire en les tournant; étant cuites, & d'une belle couleur, tirez-les; & mettez dans la poêle une bonne pincée de farine, que vous mouillerez d'un peu de jus; ajoutez-y des échalottes hachées, une rocambole, & un filet de vinaigre. Observez que la sausse soit d'un bon goût: dressez-la dans un plat; mettez vos Côtelettes dessus, & servez chaudement. Ce petit plat est bon pour ceux qui courent la poste, ou pour la Campagne. Vous pouvez égale-
ment

ment vous servir de la Longe, & du Gigot, en les coupant par petites tranches. Quand on n'a point de jus, on se sert d'eau pour mouiller la sausse: & si on a des tablettes de bouillon, on en peut mettre une pour bonifier la sausse.

Entrée de Mouton à la Polonoise.

Vous aurez un Quartier de Mouton de devant; vous en prendrez la poitrine & les côtelettes: vous couperez les côtelettes de deux à deux, ou d'une à une, & les tendrons & la poitrine en morceaux d'un pouce de large. Vous mettrez votre Mouton dans une casserole avec sel & poivre, quelques clous de girofle; vous le mouillerez d'eau, & le ferez cuire. Etant cuit, vous hacherez un oignon que vous passerez avec un morceau de beurre dans une casserole; vous le poudrez ensuite d'une bonne pincée de farine, que vous mouillerez du bouillon où a cuit le Mouton: vous aurez une bonne pincée de cumin en poudre que vous y ajouterez, & vous observerez qu'il soit d'un bon goût; puis vous y mettrez votre Mouton que vous avez fait cuire, & servirez chaudement pour entrée.

Ce même Mouton étant cuit dans la casserole, vous pouvez avoir des navets bien blanchis & tournez de telle figure qu'on le jugera à propos, les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre; & lorsque le beurre est seulement fondu, vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, que vous mouillerez du bouillon où a cuit le Mouton.

276 LE CUISINIER

ton. Vous observerez qu'ils soient d'un bon goût; ensuite vous y mettrez votre Mouton, en observant que la sausse soit courte; & l'on nomme cette Entrée *Aricot à la Hollandoise* ou à la *Bourgeoise*, parce que la dépense en est fort petite, & ne laisse pas que d'être fort bonne, & meilleure & plus naturelle que celle qu'on met au roux.





C H A P I T R E XII.

De Poisson.

Brochet à l'Orange-Nassauvienne.

IL faut avoir un gros & beau Brochet écaillé, vidé & lavé ; coupez-en ensuite la chair, que vous hacherez ; ajoutez-y la chair d'une carpe, ou bien de quelque autre poisson de mer, ou d'eau douce. Votre chair de poisson étant hachée, mettez-y aussi gros de beurre que vous avez de chair de poisson, & mêlez-le bien avec la chair ; ajoutez-y du moins une livre de mie de pain cuite dans du lait, une omelette d'une douzaine d'œufs, ensuite huit jaunes d'œufs, & les blancs fouêtez en neige : assaisonnez votre farce de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices ; ensuite prenez un plat oval où vous dresserez cette farce de la figure d'un Brochet, en y laissant un creux dedans, pour y pouvoir mettre un ragoût. Posez la tête dans un bout du plat, garnissez-la de farce ; & mettez la queue à l'autre bout du plat. Mettez-y ensuite un ragoût composé de cette manière : Ayez quelques autres petits brochets cuits à l'eau & au sel ; levez-en les filets que vous marquerez dans une casserole avec un morceau de beurre frais, quelques filets de carpe, & des laitances de carpe, truffes fraîches & champignons.

Vous passerez les truffes & les champignons dans une casserole avec un morceau de beurre frais ; vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, & vous les mouillerez de bouillon de poisson ; en y ajoutant une couple de verres de bon vin blanc, quelques câs d'astichaux, queue d'écrevisses, quelques écrevisses après en avoir desossé les queues : mettez-les ensuite sur vos filets de poisson, & faites-les un peu bouillir ensemble ; observez que le tout soit d'un bon goût, & achevez de le lier de coulis maigre, ou bien de coulis d'écrevisses, & laissez-le refroidir. Etant froid, d'un bon goût, & lié suffisamment, mettez-le dans la farce que vous avez dressée dans un plat ; couvrez-le ragoût de la même farce, & rendez-le bien uni avec des œufs battus, en observant qu'il ait la figure d'un Brochet autant que vous pourrez. Ayez de petites coquilles d'huitres plates que vous aurez laissé quelques jours dans l'eau ; en vous en servant, vous les laverez avec de l'eau chaude : étant bien propres, vous en couvrirez votre Brochet, en formant un rond autour de la tête, de manière qu'elles croisent l'une sur l'autre en forme d'écailles de poisson. Vous en formerez ensuite un autre rond ; observez que les pointes des écailles aillent sous le premier rond ; & vous continuerez de même jusqu'à la queue : votre Brochet doit en être tout couvert depuis le bas jusqu'en haut. On peut aussi commencer par la queue, en observant qu'il faut que les pointes des coquilles entrent un peu dans la farce, afin qu'elles puissent bien tenir. Vous plierez les bouts de la tête & de la queue de papier beurré. Vous aurez quatre pieds de dindons ou de poulardes cuits ; vous les

les couvrirez de la même farce, & vous en poserez un de chaque côté de la tête; vous observerez que ces pieds soient couverts de farce, & autant étendus qu'il se pourra, & que les ongles soient séparées l'une de l'autre; ces deux pieds étant posés, vous les couvrirez d'écaillés de carpe le plus adroitement qu'il sera possible: ensuite vous poserez les deux autres pieds du côté de la queue, & les accommoderez comme les deux premiers. Lorsque vous y formez ces quatre pattes, il se nomme *Brochet en Kemang*. Faites-le cuire au four: observez de bien nettoyer le bord du plat, & ôtez le papier de la tête & de la queue. Vous pouvez mettre quelques petits poissons frits dans la gueule de votre Brochet, ou bien un citron en servant. On peut le servir pour relever de potage, ou bien pour une grosse entrée, & servir deux fausses différentes dans deux sautiers. Vous pouvez accommoder des Carpes dans le même goût, mais sans pieds. On peut aussi se servir de Schelvisch, ou bien d'un Cabillau, qui veut dire en François Morue fraîche. La même composition de farce de ce Brochet vous peut servir pour former la figure d'un pigeon, qu'on nomme *Pigeon en maigre*. Vous pouvez aussi former la figure d'un poulet, ou d'un canard, en un mot de tel oiseau qu'on juge à propos, en observant qu'il y ait toujours un petit ragoût maigre de ce qu'on jugera à propos, dans le corps des figures que vous formerez. On les peut faire cuire dans du bouillon maigre, & les servir sur les potages maigres, ou bien les servir pour entrée avec telle sauce qu'on jugera à propos, ou les tremper dans des œufs, les paner, & les faire frire. Cette même farce peut vous

280 LE CUISINIER

servir à plier des filets de Soles dedans de telles figures que vous voulez. On lui peut donner la figure de toutes sortes de petits poissons ; mais que le poisson soit cuit avant de le mettre dedans. Il n'y a que le génie qui peut vous faire réussir.

Timbale de Brochet en coquilles à l'Orange-Nassauvienne.

Vous garnissez une casserole ronde ou à queue, selon la grandeur que vous jugez à propos, de coquilles d'huitres creuses, ou pareilles à celles du Brochet précédent. La casserole étant bien garnie de coquilles, vous les couvrirez de farce depuis le bas jusqu'au haut de la casserole ; la farce doit être faite de la même manière que la précédente : vous y mettrez un ragoût composé comme l'autre ci-devant ; vous le couvrirez de la même farce, ensuite de coquilles d'huitres, & le ferez cuire au four. Etant cuit, tournez-le dessus-dessous, & servez-le avec deux sausses différentes dans deux saussières.

Vous le pouvez aussi former en bonnet de Turquie, au lieu d'une casserole. Vous pouvez encore vous servir de coquilles de moules au lieu d'huitres, & à mesure que vous poserez des coquilles, vous poserez la farce dessus ; car sans cette précaution vos moules ne pourroient pas se soutenir. Vous pouvez vous servir de toutes sortes de chair de poisson, pourvu qu'ils ne sentent pas la bourbe. Vous pouvez encore vous servir de filets de Soles, Turbots, Barbuës, Vives, Truites, Lotes ; tous ces pois-

poissons sont bons pour mettre dans toutes fortes d'entrées d'emballage.

Autre Brochet en gras à l'Orange-Nassauvienne.

Ayez une couple de moyens Brochets , levez-en les filets après que vous les aurez nettoyez. Coupez environ trois ou quatre livres de veau de la cuisse par petits morceaux , & mettez-les dans une casserole ; ajoutez-y une couple de livres de graisse de bœuf coupées en morceaux , environ une livre de lard gras coupé en morceaux , quelques champignons hachez , truffes fraîches si vous en avez : assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules , pointes d'ail , fines herbes , & fines épices. Mettez votre casserole sur un fourneau allumé l'espace d'un demi quart-d'heure , en prenant soin de remuer de tems en tems ce qui est dans la casserole : vous l'ôterez du feu , & le laisserez refroidir. Etant froid , vous le hacherez , en y ajoutant les filets des Brochets ; puis vous y mettrez environ une livre de mie de pain cuite dans du lait , six œufs entiers , & six jaunes ; vous fouëterez en neige les blancs de ces six que vous mettrez dans votre farce. Le tout étant bien haché , vous en dresserez sur un plat oval , d'un bout à l'autre , deux murailles de la hauteur de trois ou quatre doigts : vous aurez un gros Brochet dont vous couperez la tête & la queue ; vous poserez la tête dans un bout du plat , & la queue dans l'autre , en les assujettissant toutes les deux avec de la farce. Vous ferez cuire le corps du Bro-

chet à l'eau & au sel : étant cuit, vous en ôterez les écailles ; ensuite vous levez le Brochet par filets que vous marquerez dans une casserole, en y ajoutant des huitres blanchies dans leur eau, selon la saison ; dans tous les mois qui sont marquez d'un R, les huitres sont bonnes. Vous aurez un bon ragoût tout prêt, composé de ris de veau, champignons secs ou bien frais, truffes fraîches si vous en avez, queues d'écrevisses, olives desossées, crêtes, & foyes gras. Observez que le ragoût soit d'un bon goût, & mettez-le avec les filets du Brochet, & les huitres. Le tout étant froid, mettez-le dans votre plat entre les deux murailles de farce ; couvrez-le de farce, & rendez-le bien uni avec des œufs battus. Observez tant que vous pourrez, qu'il ait la figure & grosseur d'un Brochet : couvrez-le ensuite de coquilles d'huitres plates, bien appropriées, en commençant depuis les pieds jusqu'à la tête ; & vous y poserez quatre pieds, comme vous avez fait au premier Brochet, ou bien quatre figures de moyens poissons faites de la même farce. Pliez la tête de papier, & la queue pareillement, & faites-le cuire au four : étant cuit, nettoyez les bords du plat, & servez chaudement avec deux sausses différentes dans deux saussières ; l'une à l'Italienne, & l'autre à l'Espagnolle. Une autrefois vous pouvez le couvrir de coquilles de moules.

Autre Brochet à l'Orange-Nassauvienne.

Ayez un bon Brochet, ou une couple de moyens ; écaillez-les, vuidez-les, cifelez-les, & ôtez-en la tête ; coupez-les en deux de travers, &

& poudrez-les d'un peu de sel. Mettez-les dans une casserole, en y ajoutant un bouquet fait de persil, ciboules, un peu de basilic & de thim, deux ou trois clous de girofle dedans, & une pincée de fleurs de muscade; vous y ajouterez cinq ou six oignons, & une demi douzaine de gousses d'ail entières: mettez-y ensuite une couple de bouteilles de vin du Rhin, ou bien du bon vin blanc, & mettez cuire vos Brochets à grand feu, pour que le feu y prenne; & d'abord que le feu s'éteindra, mettez-y une couple de verre d'eau, ayant soin de tourner vos Brochets. La sausse étant devenue courte, & les Brochets cuits, tirez-les, & dressez-les dans le plat où vous voulez les servir: tirez-en les oignons & le bouquet, & mettez dans leur sausse une bonne pincée de persil haché; trois ou quatre anchois hachez, une pincée de poivre concassé, gros comme deux œufs de bon beurre frais manié dans la farine, que vous mettrez par petits morceaux dans votre sausse. La sausse étant liée, & d'un bon goût, mettez-la sur vos Brochets, & servez chaudement. Vous pouvez accommoder toutes sortes de poissons d'eau douce dans ce même goût. Les Esturgeons & les Saumons sont fort bons étant accommodés de cette manière, aussi-bien que les Truites, Vives, Lotes.

Entrée de Filets mêlez à l'Espagnolle.

Il faut avoir autant de sortes de poissons que vous pourrez: étant bien appropriés, vous les levez par filets, & les marquez dans une casserole; vous les assaisonnez de sel, poivre, persil

fil haché, trois ou quatre gouffes d'ail hachées, quelques champignons & truffes fraîches hachées si vous en avez, une couple de verres de vin de Champagne ou d'autre bon vin blanc, & un demi verre de bonne huile ; mettez-y de la sausse à l'Espagnolle raisonnablement, & faites-les cuire. Etant cuits & d'un bon goût, faites une omelette de douze œufs environ, & mettez-la dans une casserole de manière qu'elle déborde de tous côtes ; mettez-y ensuite le ragoût de filets, en observant de n'y pas mettre trop de saussé : ramenez les bords de votre omelette par-dessus, & faites une autre petite omelette pour achever de couvrir l'ouverture. Mettez le plat que vous voulez servir dessus, & tournez votre casserole dessus-dessous : arrosez ensuite votre pain de beurre frais, poudrez-le de parmesan, & faites-lui prendre couleur au four. Etant cuit, faites dessus une petite ouverture en rond, & mettez-y le restant de votre saussé, en y ajoutant un peu de saussé à l'Espagnolle si vous le jugez à propos, ou d'autre coulis. Si vous les voulez avoir en maigre, vous n'avez qu'à vous servir de la saussé à l'Espagnolle maigre, du jus d'oignon, & de l'huile. On peut ajouter à ces Filets des huîtres & des queues d'écrevilles. Vous pouvez aussi les servir sans les former en pain, & les nommer *Filets à l'Italienne* ou à la *Piémontoise*. Vous pouvez aussi les servir poudrez de parmesan.

Carpes aux Navets.

Vous aurez des Carpes bien écaillées, vidées & coupées par quartiers. Après les avoir fendues en deux, & bien lavées, vous les met-

trez

trez dans un plat ; vous les poudrez de sel, un peu de poivre, quelques tranches d'oignons, & du vinaigre : vous les laisserez ainsi pendant une couple d'heures ; ensuite vous les essuyerez bien, les poudrez de farine, & les ferez frire dans du beurre raffiné, ou bien de l'huile. Etant frites & prêtes à servir, vous les dresserez dans leur plat avec un ragoût de navets par-dessus, blanc ou roux, n'importe ; pourvu que les navets soient bien cuits, & d'un bon goût. Vous pouvez accommoder des Brochets dans le même goût.

Perches à la Genevoise.

Ayez une couple de belles Perches, & de bonne eau ; écaillez-les, & vuidez-les par l'ouye sans les ouvrir ; lavez-les proprement, essuyez-les, & mettez-les dans une casserole, en les assaisonnant de sel, un peu de poivre, une couple d'oignons, dont l'un sera piqué de trois ou quatre clous de girofle, & une couple de feuilles de fleurs de muscade. Une demi-heure avant que de servir, mettez-y une ou deux bouteilles de vin du Rhin, ou bien d'autre bon vin blanc ; faites-les cuire à grand feu, de sorte que le feu prenne dans le vin. Quand le feu s'éteindra, vous tournerez vos Perches, & vous acheverez de les faire cuire : étant cuites, tirez-les, & dressez-les dans leur plat ; il faut prendre cette précaution, crainte qu'elles ne cassent, en finissant la sausse. Tirez-en les oignons & la fleur de muscade, & mettez dans la sausse gros comme un œuf de beurre frais manié dans la farine : achevez de lier votre sausse ; observez qu'elle soit courte, & d'un bon

bon goût ; mettez-la sur vos Perches, & servez chaudement. Quand on n'a pas de grosses Perches, on peut se servir de moyennes.

Les Truites à la Genevoise s'accoutument dans le même goût, excepté qu'on ne doit pas y mettre de la farine. Il y en a qui mettent de fines herbes avec du beurre dans le corps des Truites, mais cela ne vaut rien ; car il emporte toute la bonne qualité que la Truite peut avoir.

Vous pouvez accommoder de petits Saumons dans le même goût, ou bien coupez en tranches. Les Vives & les Lotes sont excellentes, étant accommodées de la même manière.

Saumon mariné.

Ayez du bon Saumon frais coupé en tranches point trop épaisses : étant lavées, essuyez-les avec une serviette ; poudrez-les ensuite de sel menu, & un moment après de farine. Vous aurez ensuite de l'huile dans une poêle sur le feu ; étant chaude, vous y mettrez deux ou trois tranches selon la grandeur de la poêle, & vous aurez soin de les tourner. Observez qu'elles soient d'une belle couleur, & point trop cuites : étant assez cuites, laissez-les égoutter, & poudrez-les sur le champ de sel menu. Faites la même cérémonie à toutes les tranches que vous voulez préparer, & laissez-les refroidir. Étant froides, vous mettrez dans le fond d'un pot de terre quelques clous de girofle, poivre en grains, & quelques feuilles de laurier ; ensuite vous y ferez un lit de tranches de Saumon frites, que vous assaisonnerez dessus comme dessous, en y ajoutant un peu de sel,

envi-

environ une bouteille de bonne huile, plus ou moins selon la quantité, & continuez de faire la même cérémonie à toutes vos tranches. Etant toutes arrangées, vous y mettrez moitié vinaigre & moitié vin du Rhin jusqu'à ce que vos tranches de Saumon trempent dedans. Vous les tiendrez dans un lieu tempéré. On en fait usage quand on le juge à propos. Vous pouvez accommoder les Truites dans le même goût, & les Esturgeons pareillement.

Saumon à l'Italienne.

Vous avez du Saumon salé de trois à quatre jours; vous en levez la peau, vous le coupez par tranches de la longueur & largeur d'un pouce, que vous mettez dans l'eau; & sur le champ vous mettez une casserole sur le feu avec moitié eau moitié vinaigre, & tranches d'oignons fort fines: vous y mettez vos tranches de Saumon, pour leur faire faire seulement un bouillon; ensuite vous les arrangerez dans une casserole bien proprement, & mettrez dessus une sausse à l'Italienne tout-à-fait finie, & vous les tiendrez chaudement jusqu'au moment du service.

Autre Saumon à l'Italienne.

Vous aurez du Saumon frais que vous couperez par petites tranches, comme l'autre ci-dessus. Vous mettez dans une casserole une bouteille de vin blanc: assaisonnez de sel, poivre en grains, clous de girofle, thim, basilic, & feuilles de laurier. Quand votre vin bouillira, vous y mettez le Saumon que vous laisserez cuire

cuire une couple de bouillon ; ensuite vous le ti-
rerez , & l'égouterez ; puis vous le mettrez
dans une casserole , & dessus une sausse à l'Ita-
lienne finie , & vous le tiendrez chaudement
jusqu'au moment du service. On peut égale-
ment se servir d'une sausse à l'Espagnolle.

Soles à l'Escavèche.

Ayez la quantité des Soles que vous jugerez
à propos ; on en peut accommoder trois ou
quatre à la fois , ou deux si l'on veut. Ayez
donc trois ou quatre Soles écaillées , vidées ,
lavées , & bien essuyées ; poudrez - les de fari-
ne , & faites - les frire dans l'huile , ou dans du
beurre raffiné. Etant frites , poudrez - les d'un
peu de sel menu , & laissez - les refroidir ; puis
mettez - les dans un pot de terre plat , avec
quelques tranches de citron après en avoir ôté
l'écorce , & le jus de deux ou trois citrons :
assaisonnez - les d'un peu de sel , & de poivre
modérément , une couple de gousses d'ail cou-
pées en morceaux ; ajoutez - y ensuite de l'huile.
Deux ou trois jours après on peut s'en
servir dans le besoin. On peut les conserver
aussi long - tems qu'on veut , pourvu qu'elles
soient bien couvertes d'huile.

Autres Soles à l'Escavèche.

Ayez des Soles écaillées , lavées , & essuyées ;
poudrez - les de farine , & faites - les frire : étant
frites , coupez - en les bouts des queue & des
têtes ; ensuite coupez - les en deux ou trois en
travers , & arrangez - les dans un pot de terre.
Mettez dans une casserole autant de vinaigre
qu'il

qu'il en faut pour pouvoir faire tremper vos Soles; assaisonnez-le de sel modérément, poivre concassé, oignons en tranches, quelques clous de girofle, quelques gouffes d'ail coupées en tranches, & quelques feuilles de laurier; faites ensuite bouillir le tout : quand il aura fait un bouillon, ôtez-le du feu, & mettez-y quelques tranches de citron, après en avoir ôté l'écorce; ajoutez-y un quart d'once de safran séché & pilé (il en faut tout autant pour quatre ou cinq Soles), & une couple de verres de bonne huile. Observez que votre marinade soit d'un bon goût, & que le sel y domine un peu, pour que vos Soles puissent prendre un bon goût, & mettez-la sur le champ sur vos Soles. Deux jours après vous pouvez vous en servir, en y ajoutant un peu de leur marinade. On en peut faire une aussi grande quantité qu'on juge à propos, & on peut les conserver fort long-tems. On peut accommoder des Truites, & des tranches de Saumon dans le même goût.

Anguilles fourées.

Ayez de belles Anguilles, & toujours les meilleures; dépoillez-les sans casser la peau, videz-les, puis lavez-les: piquez-les ensuite avec la pointe de votre couteau, & poudrez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un peu de salpêtre en poudre; arrosez-les de vinaigre, laissez-les mariner ainsi au moins vingt-quatre heures; remettez-les ensuite chacune dans leur peau, poudrez-les de sel après; attachez bien la peau; puis exposez-les à la cheminée pour les faire fumer. Au bout de

290 LE CUISINIER

quelques jours vous pouvez les faire cuire l'espace d'un demi quart-d'heure en tranches, avec des feuilles de laurier. Vous pouvez les servir froides pour entremets.

Roulades d'Anguilles à l'Angloise.

Ayez des Anguilles, les plus grosses sont les meilleures ; dépouillez-les ; ouvrez-les d'un bout à l'autre du côté du ventre, sans que les moitiés se séparent : ôtez-en ensuite l'arrête d'un bout à l'autre, lavez-les, & les essuyez ; puis poudrez-les de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Faites une petite farce avec un morceau de chair d'Anguille : étant hachée, ajoutez-y une jointée de mie de pain, plus ou moins selon la quantité d'Anguilles que vous aurez ; pour une Anguille il faut pour le moins six jaunes-d'œufs ; ajoutez-y un morceau de beurre gros comme un œuf ; pilez le tout dans un mortier : assaisonnez la-dite farce de sel & de poivre, quelques échalottes hachées, persil, & du thim. La farce étant bien pilée, étendez-la sur votre Anguille bien unie d'un bout à l'autre. Ayez des épinars blanchis bien pressés ; faites-en un filet de la grosseur d'un petit doigt depuis un bout jusqu'à l'autre : roulez ensuite votre Anguille la plus serrée que vous pourrez, en commençant du côté de la tête ; puis couvrez la roulade d'un ruban de fil de la largeur de deux doigts ou d'un pouce. Mettez-la ensuite dans une petite marmite avec des tranches d'oignons, thim, basilic, feuilles de laurier, clous de girofle, poivre en grains, un morceau de beurre, une demi bouteille de vin blanc, de l'eau suffisamment pour faire trem-

tremper seulement la roulade, & du sel raisonnablement; faites-la cuire l'espace d'un quart-d'heure. Etant cuite, tirez-la, ôtez-en le ruban, dressez-la dans le plat où vous la voulez servir, & mettez-y dessus une sausse hachée, ou bien un ragoût d'huitres; ou laissez-la refroidir dans sa nourriture. Etant froide, vous en ôterez le ruban, la couperez par tranches, & la servirez pour petit entremets froid, ou coupez-la seulement en deux. On peut faire autant de roulades qu'on juge à propos.

Autres Roulades d'Anguilles à l'Angloise.

Ayez deux ou trois belles Anguilles dépouillées, vidées & lavées; fendez-les d'un bout à l'autre, sans que les deux moitiés se séparent, & levez-en l'arrête; poudrez-les ensuite d'un peu de sel & de poivre. Hachez environ un quarteron de maigre de veau, autant de lard, & de graisse de bœuf. Le tout étant bien haché, pilez-le dans un mortier, & ajoutez-y une bonne jointée de mie de pain, une douzaine de jaunes-d'œufs; assaisonnez le tout de sel, poivre, persil haché menu, échalottes, fines herbes, & fines épices; après quoi vous étendez la-dite farce sur une de vos Anguilles bien unie d'un bout à l'autre. Faites ensuite un filet d'épinars blanchis, gros comme le petit doigt, dans un des bouts du côté de la tête, trois travers de doigt plus loin un filet de pistaches, ensuite un filet d'épinars, puis un d'œufs: roulez-la ensuite en commençant du côté de la tête le plus adroitement qu'il vous sera possible, & couvrez-la bien serrée d'un ruban de fil, autrement dit *Padoux*. Fai-

292 LE CUISINIER

tes la même cérémonie aux autres. Mettez ensuite dans une marmite quelques tranches de veau & de jambon, & quelques bardes de lard : assaisonnez-les de sel, poivre, clous de girofle, thim, basilic, feuilles de laurier, une bouteille de vin blanc : mouillez le tout de bouillon ou d'eau, & faites-le cuire. Le veau étant cuit, mettez-y vos roulades d'Anguilles, & faites-les cuire l'espace d'un bon quart-d'heure. Étant cuites, vous les pouvez servir avec une sauce à l'Espagnole, ou à l'Italienne ; ou bien laissez-les refroidir dans leur braise : étant froides, servez-vous-en pour entremets froid, entières ou coupées en deux, ou bien en tranches.





C H A P I T R E XIII.

De Boudins.

Boudins blancs de Poisson.

Prenez de la chair de Brochet, & de Perche; au défaut de Perche & de Brochet, servez-vous de la chair de Cabillau, qui veut dire *Morue fraîche*, & de Schelvisch, ou d'un poisson qui se nomme Lubine, ou du Vaudréuil qui se trouve en Provence. On peut se servir de toutes ces sortes de poissons pour faire des Boudins blancs. Vous en hachez la quantité que vous jugez à propos. Vous aurez de la mie de pain trempée dans de la crème un peu chaude; vous y ajouterez du bon beurre frais presque aussi gros que vous avez de poisson; vous y mettrez en même tems votre chair de poisson hachée, & vous ferez un peu chauffer le tout ensemble, en y ajoutant un peu de crème de lait doux: étant bien mêlé ensemble, vous l'ôterez du feu, & vous y ajouterez pour la pesanteur de deux livres de chair de poisson hachée, une douzaine d'œufs blancs & jaunes battus ensemble; une demi douzaine d'oignons cuits dans la cendre & hachez; assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Vous aurez des boyaux de bœuf bien nettoyez, que vous remplirez de votre composition, mais pas trop pleins, crainte qu'ils ne crévent. Vous

formerez vos bouts de Boudins aussi longs que vous le jugerez à propos. Ayez une casserole sur le feu presque pleine moitié de lait, & moitié d'eau, avec un bon morceau de beurre; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, une petite poignée de coriandre concassée; puis vous y mettez vos Boudins sur le champ, & vous aurez soin de les remuer, & de les percer avec une grosse épingle, crainte qu'ils ne crévent: s'ils restent un demi quart-d'heure sur le feu, c'est assez: vous les laisserez refroidir dans leur nourriture. Etant froids, laissez-les égoutter, puis essuyez-les; & quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les faire griller sur du papier beurré.

Autres Boudins de Saumon.

Ayez trois ou quatre tranches de Saumon frais hachées; mettez-les dans une casserole; ajoutez-y environ une livre de mie de pain cuite dans la crème, & presque aussi gros de beurre fondu que de chair, une douzaine d'œufs entiers battus, six autres œufs sans les blancs, une demi douzaine d'oignons cuits à la cendre, une couple de verres de vin d'Espagne, ou bien de vin de Bourgogne; assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & une petite pointe d'ail: mêlez bien le tout ensemble, & entonnez-le dans des boyaux de bœuf sans les trop remplir. Le tout étant entonné, formez vos Boudins aussi longs que vous jugerez à propos. Mettez dans une casserole une demi bouteille de vin blanc, autant de vinaigre, & de l'eau suffisamment pour y faire tremper vos Boudins; ajoutez-y du sel, poivre,

poivre , clous de girofle , feuilles de laurier , thim , basilic , oignons en tranches , une petite poignée de coriandre concassé , & un bon morceau de beurre. Faites ensuite bouillir le tout ; & quand il aura fait quelque bouillon , ôtez la casserole de dessus le feu , & mettez vos Boudins dedans : ensuite remettez la casserole sur un feu modéré , afin que vos Boudins puissent cuire tout doucement , & ayez soin des les piquer , crainte qu'ils ne crévent. Il faut fort peu de tems pour faire cuire ces Boudins. Vous les laisserez refroidir dans leur nourriture : étant froids , laissez-les égouter , puis essuyez-les. Quand vous voulez vous en servir , faites les griller avec du papier beurré dessous. Pour faire cette sorte de Boudins , vous pouvez au défaut de Saumon vous servir de Truites & de chair de carpes.

Boudins de Brochets aux Ecrevisses.

Faites cuire une couple de moyens Brochets à l'eau & au sel ; étant cuits , ôtez-en les écailles , & levez la chair de vos Brochets , en observant qu'il n'y reste point d'arrêtes. Hachez la chair ; étant hachée ajoutez-y les queues d'un cent d'Ecrevisses ; il faut qu'elles soient simplement concassées : mettez-le tout dans une casserole , & presque aussi gros de bon beurre frais que de chair , & les œufs de vos Ecrevisses ; il faut faire cette sorte de Boudins quand les Ecrevisses ont des œufs : ajoutez-y une couple de jointées de mie de pain plus ou moins selon la quantité de chair de poisson que vous avez ; pour la pesanteur d'une livre de chair de poisson hachée , il faut du moins deux jointées de mie de pain , une douzaine d'œufs ;

& le tiers des blancs été. Mélez bien le tout avec une cuillier de bois, en y ajoutant une pinte de crème de lait doux; assaisonnez de sel, de poivre modérément, d'un peu de fleur de muscade en poudre: entonnez ensuite cette composition dans des boyaux de bœuf. Vos Boudins étant formés; vous les ferez cuire moitié eau, moitié lait, avec l'assaisonnement des Boudins blancs ci-devant, en prenant soin de les faire griller de la même manière. Dans les endroits où il n'y a point des Brochets, ni des Ecrevisses, on peut se servir des meilleurs poissons de mer qu'on peut avoir, & au lieu d'Ecrevisses, on se sert d'Houmars, autrement dits Ecrevisses de mer ou bien Langoustes.

Boudin de Lièvre.

Vous aurez un Lièvre, vuidez-le; ensuite levez-en la peau la plus entière que vous pourrez; réservez-en les filets, & faites hacher tout le restant de la chair, en y ajoutant le poulmon, le foye, & le sang qu'il a dans le corps, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf: hachez bien le tout ensemble, & assaisonnez-les de sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices; ajoutez-y un morceau de pain cuit dans du lait, & cinq œufs. Ayez des lardons de lard tout prêts, gros comme le tuyau d'une plume, & des lardons de jambon pareillement: coupez les filets que vous avez réservés, comme le jambon & le lard. Votre farce étant hachée, étendez la peau de votre Lièvre sur la table, & faites-y un lit de farce d'un bout jusqu'à l'autre: mettez-y ensuite un filet de jambon, ensuite un de lard,

lard, puis un de vos filets de Lièvre, & continuez de même jusqu'à ce que la peau de votre Lièvre soit convertie; ensuite mettez par-dessus le restant de votre farcé. Ramenez les peaux l'une sur l'autre, cousez-les: pliez ensuite ce Boudin dans une serviette ou étamine, ficellez-la, & faites-le cuire dans une braise. Etant cuit, laissez-le égoutter, puis dressez-le proprement dans le plat où vous voulez le servir; mettez par-dessus une fausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne, ou une fausse hachée, & servez chaudement pour entrée. Une autrefois vous pouvez le paner de parmesan, lui faire prendre couleur au four, & servir dessous telle fausse que vous jugerez à propos. On peut faire un Boudin du Quartier d'Agneau de devant dans le même goût, en se servant de veau pour en faire la farce, & les filets d'Agneau coupez comme les filets de Lièvre.

Autre Boudin de Lièvre au sang.

Ayez un Lièvre que vous dépouillerez; coupez-le en deux de travers: fendez-le devant en deux, & tirez-en les os des deux parties: tirez ensuite toute la chair, de manière qu'il n'en reste que la peau. Faites la même cérémonie aux deux quartiers de derrière; ensuite hachez toute la chair que vous en avez tirée; ajoutez-y un bon morceau de lard, & le foye après en avoir ôté l'amer, & pilez bien le tout dans un mortier. Coupez en dez environ une livre ou deux de panne de cochon; mettez-la dans une casserole, & faites-la à moitié fondre: ensuite mettez-y votre chair de Lièvre hachée & pilée, une demi douzaine d'oignons

298 LE CUISINIER

cuits à la cendre & hachez, un morceau de mie de pain trempé dans la crème, six œufs battus, & une bouteille de sang de cochon ou de veau; assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes, & fines épices. Mettez le tout sur le feu, & mêlez-le bien ensemble, en y ajoutant une couple de verres de vin d'Espagne; & lorsque votre composition se remettra en épaisseur, ôtez-la du feu, & laissez-la refroidir. Etant froide, étendez les peaux de vos quartiers de Lièvre, que vous applatirez un peu avec le plat d'un couperet; puis mettez dessus autant de votre composition que chaque partie en pourra tenir. Faites ensuite croiser la peau d'un côté par-dessus l'autre; cousez-la pour qu'elle ne se lâche, & cousez les deux bouts pareillement. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, & mettez-y vos Boudins que vous assaisonnerez de sel, de poivre, clous de girofle, thim, basilic, une couple de feuilles de laurier, & une couple de verres de vin blanc: couvrez-les dessus comme dessous, & mouillez-les d'une couple de cuillerées à pot de bouillon, ou d'eau, & faites-les cuire. Etant cuits, vous pouvez les servir avec une fausse à l'Italienne, ou avec une Ravigote, ou bien les laisser refroidir dans leur nourriture. Cette sorte de Boudins est nécessaire quand on fait de grosses entrées de boucherie en Boudins. Comme ordinairement il reste beaucoup de cette composition de Boudins, vous n'avez qu'à en former des Boudins dans des morceaux de crépine de veau, & les faire cuire comme les autres, en les faisant griller quand on veut s'en servir.

Bou-

Boudins de Foye de Cochon.

Hachez un Foye de Cochon: étant haché, faites-le passer dans une passoire, afin que les nerfs qui peuvent y être, passent dans la passoire. Ayez quatre ou cinq livres de cochon du côté du ventre presque cuit, que vous couperez en petits dez, & que vous mêlerez avec le Foye, en y ajoutant une douzaine d'oignons cuits à la cendre, une chopine de crème après y avoir fait bouillir une bonne pincée de coriandre concassée, six œufs blancs & jaunes: assaisonnez le tout de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices; observez qu'il soit d'un bon goût, ensuite entonnez-le dans des boyaux de cochon, ou de bœuf, & formez vos Boudins aussi longs que vous jugerez à propos. Etant tous faits, faites-les blanchir à l'eau comme un Boudin au sang, & ayez soin de les piquer, crainte qu'ils ne crévent: tirez-les ensuite, & mettez-les dans l'eau fraîche; & quand vous voulez vous en servir, vous n'avez qu'à les griller comme d'autres Boudins. Une autrefois, au lieu de Foye de cochon, vous pouvez vous servir de Foyes gras de volailles; les Boudins en seront beaucoup meilleurs. Ces sortes de Boudins ne laissent pas d'avoir leur mérite, & sont fort estimez dans ce Pays-ci.

La raison pourquoi j'ai écrit cette sorte de Boudins, est parce qu'un certain *Quidam* métamorphosé en Auteur, a trouvé mauvais que j'aie marqué des Boudins de Foyes de volaille. Ce n'est que le propre d'un Ignorant de critiquer une personne qui fait part au Public de ce qu'il a découvert à la faveur d'une aussi grande atten-

attention, que d'une longue pratique. Est-ce à dire que, parce qu'en France on n'a pas la connoissance de cette sorte de Boudins, est-ce à dire qu'on ne doit point le mettre en usage ? Pour moi je crois qu'on doit se servir de tout ce qui est mangeable.

Boudins de Lapreau.

Dépouillez un Lapreau, videz-le, coupez-le en quatre quartiers, & le desosse, en prenant garde de ne point casser la fleur : tirez-en la chair autant que vous pourrez, & faites-la hacher avec un morceau de lard. Etant bien hachée, ajoutez-y la chair hachée d'un poulet cuit à la broche, gros comme le poing de mie de pain cuite dans du lait, trois oignons cuits à la cendre & hachez : pilez le tout dans un mortier, & ajoutez-y quatre œufs ; assaisonnez-le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Coupez en dez environ une livre de panne de cochon ; au défaut de panne de cochon, servez-vous de lard gras à moitié cuit : mêlez bien le tout ensemble, & mettez-y un peu de crème de lait doux. Etendez les peaux de vos quatre quartiers de Lapreau ; & mettez-y de votre composition autant que vous le jugerez à propos : formez vos Boudins, & coufez-les, afin que rien n'en puisse sortir ; & si vous avez de votre composition de reste, formez-en des Boudins dans des morceaux de crépine de veau. Garnissez ensuite une casserole de quelques bardes de lard, & tranches d'oignons ; arrangez-y vos Boudins ; assaisonnez-les de sel, poivre en grains, clous de girofle, thim, & basilic ; couvrez-les dessus
comme

comme dessus, & mouillez-les de lait dans lequel vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassée, & faites-les cuire tout doucement. Etant cuits, vous pouvez faire griller ceux qui sont en crépine, & les servir avec une remoulade chaude dessous; & les autres vous pouvez les servir avec une sausse à l'Espagnolle, ou à l'Italienne, sans les griller. Vous pouvez aussi les poudrer de parmesan, & leur faire prendre couleur au four. Ces sortes de Boudins sont fort nécessaires pour les grosses entrées qu'on fait en Boudins.

*Autres Boudins de petits Lapreaux
en Bouteille.*

Echaudez une couple de petits Lapreaux pour en ôter seulement le poil; desossez-les ensuite en commençant par la tête; observez qu'il ne faut point les ouvrir; & dépouillez-les de leur peau. Tirez les os des quatre pieds sans percer la peau; tirez-en ensuite toute la chair, & hachez-la aussi fine que vous pourrez, avec environ un quarteron de lard gras. Etant bien hachée, pilez-la dans un mortier, avec deux oignons cuits à la cendre & hachez, un morceau de mie de pain cuit dans la crème, & quatre œufs: mêlez bien le tout ensemble en le pilant; ajoutez-y de la crème de lait doux pour le rendre liquide, dans laquelle vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassée, & un quarteron de panne de cochon coupée en fort petits dez, & assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Mettez ensuite une de vos peaux de Lapins
dans

dans une bouteille aussi claire qu'on la peut avoir , & observez de mettre un morceau de farce dans votre peau de Lapin , pour que rien n'en sorte par derrière : entonnez ensuite autant de votre composition que la peau en pourra contenir , en observant cependant de ne la point trop remplir , crainte qu'elle ne crève. Cousez ensuite l'ouverture & le museau , & laissez-le tomber dans la bouteille , en ayant soin de garder un bout du filet avec quoi vous l'avez cousu , afin que quand les Lapreaux sont cuits , il ne faille que tirer le filet. Lorsque vos deux Lapreaux sont dans la bouteille , mettez-y un verre de bon lait ; bouchez la bouteille , & mettez-la dans une marmite avec de l'eau , en observant de mettre quelques petits morceaux de bois sous la bouteille , afin qu'elle ne touche point le fond de la marmite. Faites la bouillir ainsi au moins deux heures ; & quand vous les voulez servir , vous pouvez couper la bouteille en rondeur avec le diamant d'un Vitrier , sans cependant l'ouvrir tout-à-fait ; ou bien laissez ce plaisir aux Seigneurs qui sont à table , qui pourront la couper eux-mêmes avec leur diamant. Vous pourrez servir deux sausses différentes , telles qu'on jugera à propos. Ceux qui voudront faire cette sorte d'entrée en bouteille , doivent avoir la précaution d'avoir des bouteilles faites exprès , ou se servir de bouteilles ordinaires. Ceux qui ne voudront pas les servir en bouteille , n'ont qu'à les faire toujours dans le même goût , & les faire cuire comme les Boudins de Lapreaux ci-devant. Vous pouvez en faire de Pigeons , & de Poulets dans le même goût , & vous servir de leur propre chair , comme on fait des Lapreaux.

Bou-

Boudins de Pigeons.

Ayez une demi douzaine de gros Pigeons bien appropriez ; coupez-en les pieds & les ailes en deux ; levez-en les peaux des deux parties sans les casser ; hachez ensuite la chair & le foye , en y ajoutant une demi livre de lard gras. Le tout étant haché , pilez - le dans un mortier , en y ajoutant un morceau de mie de pain cuit dans du lait , trois oignons cuits à la cendre & hachez , & six œufs. Coupez ensuite en petits dez environ trois quarte-rons de panne de cochon ; servez - vous de lard gras à moitié cuit ; ensuite mettez le tout ensemble dans une casserole , & assaisonnez - le de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & mettez - la sur le feu pour faire chauffer le tout ; ajoutez - y environ une chopine de sang de cochon ou de veau , & remuez - le toujours sur le feu , jusqu'à ce qu'il se réduise à une certaine épaisseur : alors vous l'ôterez du feu , & le laisserez refroidir. Vous mettrez ensuite sur chaque morceau de vos peaux autant de la - dite composition que vous jugerez à propos : cou- sez - les le mieux qu'il vous sera possible , & faites - les cuire comme les Boudins de Lapreaux ci - devant. Etant cuits , vous les pouvez servir avec telle sauce que vous jugerez à propos , ou les tremper dans des œufs battus , & les faire frire , ou bien les ranger dans le plat où vous voulez les servir , & les arroser de bon coulis , les poudrer de parmesan , & leur faire prendre couleur au four. Cette sorte de Boudins est fort nécessaire pour de grosses entrées en Boudins. Vous pouvez former des

Bou-

304 LE CUISINIER

Boudins de Perdrix dans le même goût que ceux de Pigeons.

Boudins de Poulets.

Ayez quatre Poulets bien appropriés, videz-les, & coupez-en les aîles & les pieds; coupez-les en deux; levez-en ensuite la peau, & faites hacher la chair avec environ trois quarterons de lard gras. Pilez-la ensuite dans un mortier, en y ajoutant deux ou trois oignons cuits à la cendre & hachez, un morceau de mie de pain cuit dans du lait, environ une demi livre de panne de cochon coupée en petits déz, & au défaut de la panne, servez-vous de lard gras à moitié cuit : mêlez le tout ensemble, & assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices modérément; cinq ou six œufs moitié sans le blanc, & environ une couple de verres de crème. Mettez le tout dans une casserole sur le feu, pour qu'il se réduise à une certaine épaisseur; laissez-le ensuite refroidir: étant froid, remplissez-en chaque morceau de vos peaux de poulets en longueur; cousez-les le mieux qu'il vous sera possible, & faites-les cuire dans une casserole avec quelques bardes de lard, & l'assaisonnement ordinaire, & mouillez-les de lait où vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassée. Étant cuits, vous les pouvez faire griller, en mettant du papier beurré dessous, ou les tremper dans des œufs battus, les paner de mie de pain, & les faire frire. Cette sorte de Boudins est aussi nécessaire pour des entrées en Boudins. Il reste ordinairement de cette composition; ainsi vous n'avez qu'à en former des Boudins dans des crépines de veau.

Bou-

*Boudins d'un Quartier de Veau de devant
à l'Orange-Nassauvienne.*

Desollez un Quartier de Veau de devant de tous ses os, sans gâter la fleur : tirez-en ensuite toute la chair qui est bonne pour hacher, & hachez-la aussi fine qu'il est possible, en y ajoutant une couple de livres de lard gras. Pilez ensuite le tout dans un mortier : étant pilé, mettez-le dans une casserole, & ajoutez-y une couple de jointées de mie de pain, une couple de verres de crème, une douzaine & demi d'œufs battus ; assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboules, échalottes, fines herbes, & fines épices. Etendez ensuite la peau de votre Quartier de Veau, & battez-la avec le plat de votre couperet : mettez-y ensuite un lit de votre farce ; puis arrangez dessus des boudins de sang, des boudins blancs de poulets & autres, des boudins de lièvres, de lapins & de pigeons, saucissons, & saucisses. Le tout étant bien arrangé, couvrez-le du restant de la farce, & ramenez les peaux l'une contre l'autre, & cousez-les le mieux que vous pourrez : pliez ensuite le Boudin dans une serviette, & garnissez une casserole ovale de quelques bardes de lard, & tranches de veau, dans laquelle vous mettrez votre Boudin, & vous l'assaisonnerez de sel, de poivre, clous de girofle, basilic, thim, feuilles de laurier, & une poignée de coriandre concassée. Couvrez-le dessus comme dessous, mouillez-le de tout, & faites-le cuire : étant cuit, servez-le avec une sausse à l'Italienne, ou à l'Espagnolle. Une autrefois vous pouvez le paner de parmesan,

306 LE CUISINIER

lui faire prendre couleur au four, & le servir avec telle sausse que vous voudrez.

On peut faire la même entrée avec un Quartier de Mouton de devant, ou d'un Agneau, ou avec un Dindon sans le fendre, mais en tirant les os du côté du cou, & la chair pour en faire la farce, & le remplir toujours de toutes sortes de boudins, en faisant la farce de la même composition des boudins de poulets. On les peut faire cuire à la broche, ou en braise, & les servir avec telle sausse que vous jugerez à propos. Le Boudin de Veau, ou de Mouton, ou d'Agneau, après qu'il est cuit en braise comme il est marqué ci-devant, on le pane de mie de pain, & on le sert avec une sausse à l'Espagnolle dessous, ou avec une remoulade chaude. On le peut aussi paner de parmesan, & lui faire prendre couleur au four.

Sabot au Sang.

Coupez environ deux livres de panne de cochon en petits dez; mettez la ensuite dans une casserole, & faites-la fondre presque à demi: mettez-y la chair d'une poularde, ou de deux poulets cuits à la broche, hachée finement, trois ou quatre oignons cuits à la cendre hachez, une demi bouteille de vin d'Espagne, deux jointées de mie de pain, une bouteille de sang de cochon, ou bien de veau, huit œufs les blancs & les jaunes battus; assaisonnez le tout de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices: mettez la casserole sur le feu, & remuez ce qui est dedans avec une cuillier de bois, & faites-le cuire jusqu'à ce qu'il se réduise en épaisseur; laissez-le ensuite refroidir. Etant froid,
met-

mettez une crépine de veau dans une courtière ; mettez votre composition de sang sur la crépine , & pliez ensuite la crépine par-dessus , & cousez-la , crainte qu'elle ne lâche de quelcôté : faites-lui prendre la figure d'un Sabot de bois autant que vous pourrez ; cela dépend de l'adresse de celui qui travaille ; ensuite arrosez-le de beurre fondu , panez-le de mie de pain , & achevez de le faire cuire au four. Etant cuit , dressez-le dans son plat , après en avoir ôté les filets. Faites une ouverture dessus de trois pouces de large , & de cinq ou six de long , & gardez la porte-pièce pour le couvrir : creusez-le ensuite en dedans , & mettez-y à la place de ce que vous en avez tiré , une compôte de petits pigeons à la cuillier , avec toutes sortes de fournitures. Observez que le tout soit d'un bon goût , & lié avec du sang ; mettez-le ensuite dans votre Sabot , recouvrez-le de la porte-pièce ; ensuite piquez-le de petits hatelets tout-autour longs comme le doigt ; vous les piquerez dans le bas du Sabot. On peut faire les hatelets de ce qu'on juge à propos , & servir avec une sausse à l'Espagnolle dessous. Une autrefois vous pouvez y mettre des pigeons dépecés comme une fricassée de poulets & liée au sang , ou des filets de canards , ou des grives , ou des moviettes dans la saison.

*Manière de faire des Sautifions de
Boulogne.*

On prend deux livres de maigre de bœuf , une livre de cochon de la cuisse , mais pas trop gras ; hachez le tout : après quoi , assaisonnez

d'épices douces composées de cette manière : Muscade, fleur de muscade, clous de girofle, canelle, coriandre, une pincée de poivre, cardamom réduit en poudre (c'est la graine de la salade à la Capucine; c'est toute l'explication qu'on peut en donner en François), vous en prendrez le cœur que vous réduirez en poudre, & que vous mêlerez avec autant de poivre; vous y mettrez du cumin, & du salpêtre mêlé avec du sel raisonnablement. Quand vous aurez pilé le tout, vous y ajouterez une demi douzaine de clous de girofle entiers, vingtaine de grains de poivre blanc, plus ou moins selon la quantité de Saucissons que vous voulez faire. Vous entonnerez le tout dans de gros boyaux de bœuf & dans des vessies de veau; ils se nomment alors *Mortadelles*. Après les avoir tous faits, bien remplis, bien serrés & ficeliez, vous aurez une marmite sur le feu pleine d'eau, où vous tremperez vos Saucissons les uns après les autres, en les y laissant un moment; cette manière est fort bonne, parce qu'elle tend la peau, & fait par-là que l'air ne peut point les gâter. On les fait ensuite frire dans une cheminée, où l'on brûle du bois, ou bien à la fumée froide comme les jambons; ils en seront beaucoup meilleurs. Si l'on veut que cette sorte de Saucissons aient la pointe d'ail, on n'a qu'à piler de l'ail, & l'en frotter seulement.

Boudins au sang de Fraîse de Veau.

Vous aurez une couple de Fraîses de Veau bien appropriées & bien blanchies; vous y mettrez cuire dans une marmite, ou pot

terre, avec une couple d'oignons, un bouquet composé de ciboule, persil, deux ou trois clous de girofle, un peu de thim & de basilic; vous y ajouterez environ deux livres de bon lard gras, deux ou trois tranches de citron après en avoir ôté l'écorce, un morceau de beurre manié dans la farine seulement pour rendre l'eau blanche, un peu de sel & poivre en grains. Vos Fraises étant cuites, vous les en tirerez, & vous les égouterez, puis vous les hacherez, avec le lard que vous avez mis cuire avec vos Fraises. Vous mettrez le tout dans une casserole, & le ferez chauffer: vous y ajouterez une pinte ou deux de sang de veau, ou de cochon. Vous y mettrez un tiers de crème de lait doux, dans laquelle vous aurez fait bouillir une pincée de coriandre concassée, & une douzaine d'oignons cuits à la braise. Le tout étant bien mêlé, & d'un bon goût, vous l'entonnerez dans des boyaux de bœuf ou de cochon. Ensuite vous garnirez une casserole de bardes de lard & tranches d'oignons, & vous y mettrez vos Boudins que vous assaisonnerez d'un peu de sel & de fines herbes: vous les couvrirez dessus comme dessous, & les mouillerez moitié d'eau, moitié de lait, & les ferez cuire ainsi. Ceux qui ne veulent pas en faire la dépense, peuvent les faire cuire à l'eau: ils n'en feront pas tout-à-fait si bons; mais ils peuvent passer. Les uns & les autres se servent grillez.



CHAPITRE XIV.

Des Légumes.

Surcroute faite & prête dans vingt-quatre heures.

IL faut avoir des choux, les couper en quatre quartiers, & en tirer toutes les grosses côtes: coupez-les ensuite le plus fin qu'il sera possible; mettez-les dans un seau avec deux ou trois poignées de sel (cette quantité suffit pour deux ou trois choux), une once de cumin, & un bon verre de vinaigre; mêlez bien le vinaigre avec le reste, en y ajoutant une pincée de safran qu'on a fait tirer dans le vinaigre. Mettez ensuite un plat dessus pour les presser, & ayez soin de les bien remuer de deux en deux heures; & si l'on fait cette sorte de Surcroute dans la saison qu'il y a des bourgeons de vigne, on en peut mettre une trentaine: au bout de vingt-quatre heures elle est mangeable. Tirez-la ensuite du seau, c'est-à-dire la quantité qui est nécessaire pour faire un plat; pressez-la bien poignée par poignée, tant qu'il n'en sorte plus aucun jus, & ôtez-en tous les bourgeons de vigne: mettez-la ensuite dans une casserole, & mouillez-la d'eau, ou bien de bouillon, & faites-la cuire l'espace de deux bonnes heures, en prenant garde qu'elle ne brûle, & en obser-

vant

vant qu'elle soit à sec. Mettez-y ensuite du beurre & une petite pincée de poivre, & tenez-la toujours sur le feu, en prenant garde que le beurre ne se mette pas en huile; s'il se met en huile, il faut y mettre de la crème douce de lait. Vous y pouvez mettre des quenës d'huitres. Si vous n'avez pas mouillé la Surcroute de bouillon, elle peut vous servir pour les jours maigres. On y peut ajouter des filets de brochets, après avoir été cuits à l'eau, & à sec, ou grillez, ou bien frits & levez en filets; mêlez-les avec votre Surcroute, & servez chaudement. La Surcroute se peut faire dans la nouveauté des choux, en attendant que les choux viennent à leur maturité, pour en faire la provision de l'année. Le plat est fort bon pour un Languedocien, quand il a bû trop de vin de Bourgogne; cela lui raccommode l'estomac & la tête.

Pour faire de la Surcroute, dite ordinairement Suur-Kool, qui puisse se conserver.

Prenez des choux blancs & des choux de Savoye, autrement dits choux de Milan, qui soient bien fermes, de chacun la moitié; mettez ces choux pour deux ou trois semaines dans un endroit sec, soit au grenier, soit à la cave. Prenez une grande cuve, & coupez-y vos choux bien fins, & à mesure que vous les couperez, jetez-les dans votre cuve, en les assaisonnant, pour cinq ou six choux, d'une bonne poignée de sel en poudre, de cumin, de grains de genièvre, & de pois jaunes secs, selon la quantité de vos choux; mettez-les en-

suite lit par lit dans un tonneau où vous les voulez conserver, en pilant chaque lit, & observant de garder toujours un trou au milieu des choux, pour en pouvoir tirer l'eau à mesure que le trou se remplit. Etant bien pressez, vous les couvrez de feuilles de choux : mettez-y un couvercle qui emboîte bien le tonneau, & qui soit percé de plusieurs trous, mais qui porte sur les choux ; mettez ensuite des pierres sur votre couvercle pour les bien presser. Quand vos choux ont fini de fermenter, vous en ôtez les feuilles ; puis vous les couvrez d'un gros linge, & vous y mettez votre couvercle comme auparavant.

Quand vous voudrez faire usage de votre Surcroute, vous pouvez vous en servir un mois après, & vous la pouvez conserver de cette manière, tant qu'il vous plaira. Il faut observer que quand on en prend, il faut toujours tenir la Surcroute égale, & la recouvrir du couvercle chargé de pierres : de plus si l'eau gagne le dessus, on doit avoir soin de l'ôter à mesure que l'on se sert de la Surcroute.

*Manière de servir la Surcroute
en maigre.*

Lorsque vous voudrez vous en servir, vous ôterez premièrement un peu du dessus, qui d'ordinaire est jaune, & vous en prendrez la quantité que vous jugerez à propos : vous en ôterez les pois, & vous la presserez bien poignée par poignée, en la mettant dans une casserole ; vous l'y ferez baigner dans l'eau ; vous la couvrirez, & la mettrez sur le feu,
Etant

Etant cuite, & n'y ayant point d'eau, vous y ajouterez du beurre, à savoir pour un plat, une bonne demi livre: vous la laisserez sur le feu, la remuant de tems en tems, & en prenant garde qu'elle ne brûle. Vous aurez une queue de brochet cuite à l'eau & au sel: étant cuite, vous la levez par filets, & les arrangez avec votre Surcroute dans la casserole, en remettant la Surcroute qui est cuite par-dessus, & en y ajoutant de la bonne crème du lait doux avec un peu de muscade rapée. Vous la remettrez sur le feu l'espace d'un quart-d'heure tout doucement. Etant prêt à servir, observez que votre Surcroute soit d'un bon goût, & dressez-la dans votre plat avec les filets, en prenant garde qu'il ne doit pas y avoir de fausse, mais que la crème soit bien incorporée dans la Surcroute.

Autre manière de servir la Surcroute en maigre.

Prenez la quantité nécessaire de Surcroute; épluchez-la, puis pressez-la, & marquez-la dans une casserole, comme la précédente, & mouillez-la d'eau pour la faire cuire. Etant cuite, & lorsqu'il n'y aura plus d'eau, mettez-y pour un plat une bonne demi livre de beurre, une chopine de crème douce, & un peu de muscade rapée; mettez-la sur le feu, & ayez soin de la remuer, de peur qu'elle ne brûle; ajoutez-y des huîtres, des filets de poissons cuits, comme de soles, filets de brochets. Observez que votre Surcroute soit d'un bon goût, & sans fausse; dressez-la dans votre plat, & ser-

314 LE CUISINIER

vez chaudement. Vous y pouvez mettre une queue de brochet grillée en servant si vous le jugez à propos, ou bien des truites : on y ajoute aussi des queues d'écrevilles.

Autre Surcroute en maigre.

Prenez de la Surcroute, & préparez-la comme la précédente. Etant cuite, vous en ferez un lit dans une casserole ; vous y mettrez ensuite deux ou trois tranches de cabillau, qui veut dire moruë fraîche, ou bien des soles après avoir été bien écaillées, lavées & essuyées, ou bien des perches bien appropriées, ou bien des truites ou des tranches de saumon, des queues d'écrevilles, des huitres, avec du bon beurre frais, muscade rapée, & de la crème douce de lait. Recouvrez votre poisson de ladite Surcroute ; ensuite mettez du beurre frais par-dessus, & arrosez-la de crème ; mettez-la sur un feu modéré, prenant garde que votre Surcroute ne brûle dans le fond de votre casserole. Une demi-heure, ou trois quarts-d'heure après, votre poisson doit être cuit : mettez le plat que vous devez servir sur la casserole, & tournez-la dessus-dessous, & servez sur le champ.

Autre Surcroute en gras.

Prenez la quantité nécessaire de Surcroute ; ôtez-en les pois, & pressez-la bien poignée par poignée ; mettez-la dans une casserole, & mouillez-la d'eau : mettez dessus trois ou quatre morceaux de petit salé que vous trouverez bon, après l'avoir lavé, pourvu qu'il ne soit pas

pas trop salé ; & s'il l'est trop, il faut le faire cuire à part à demi, le mettre ensuite dans votre Surcroute, & les faire cuire ensemble. Le petit salé étant cuit, tirez-le, & tenez-le chaudement : achevez de faire cuire votre Surcroute jusqu'à ce que l'eau soit entièrement consommée ; ajoutez-y du beurre modérément, en observant que le goût soit bon : au lieu de beurre, vous y pouvez mettre de la bonne graisse de rôti, ou bien d'oye. Etant d'un bon goût, dressez-la dans votre plat, & mettez votre petit salé dessus, ou bien dessous, comme vous le jugerez à propos.

Une autrefois vous y pouvez faire cuire des saucisses, & les faire griller, & les mettre autour quand vous voudrez servir.

Une autrefois vous y pouvez mettre des cuisses d'oyes, ou des canards à moitié cuits à la broche, & coupez en deux après, ou bien des canards fumez & salez cuits à part, ou bien des sarcelles. On y sert aussi des perdrix à moitié cuites à la broche, & coupées en deux après. Vous pouvez y ajouter aussi des queues d'écrevilles & d'huitres comme dans les maigres. Vous pouvez vous servir de jambon également comme du lard. On peut aussi y ajouter de bons cervelas, & des saucissons de Boulogne. On sert aussi des pieds & des oreilles de cochon ; un lièvre rôti à la broche après avoir été piqué de gros lard, & mariné ; on peut le servir entier, ou bien en morceaux dessus, selon la grandeur de vos plats : le tout en observant que la Surcroute soit bien cuite, & qu'il n'y reste point d'eau, & point trop grasse, ni trop maigre ; il vaut pourtant mieux qu'elle soit trop grasse, que trop maigre. Quand
cet.

316 . LE CUISINIER

cette Surcroute devient trop salée à force de la garder, il n'y a qu'à la laver dans l'eau fraîche, & la bien presser poignée par poignée, en la tirant de l'eau.

Choux rouges à la Hollandoise.

Ayez des Choux rouges la quantité que vous jugerez à propos pour un plat, ou pour deux; ôtez-en toutes les mauvaises feuilles, & coupez-les en quatre quartiers; coupez les trognons de ces quartiers aussi fins que vous pourrez le faire : étant coupez, mettez-les dans une casserole; assaisonnez-les de sel & de poivre, & mouillez-les d'eau, en sorte que l'eau surmonte au-dessus; mettez-y un morceau de beurre gros comme le poing pour le moins, un verre de vinaigré; couvrez la casserole, & mettez-la sur un fourneau allumé. Étant cuits & l'eau entièrement consommée, ajoutez-y du beurre, un peu de muscade rapée, & remuez-les; observez qu'ils soient d'un bon goût, en y ajoutant du sel, s'il n'y en a pas assez, un filet de vinaigre, mais qu'il n'y domine pas beaucoup. Vos Choux étant d'un bon goût, dressez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez-y autour des côtelettes de mouton, ou bien des saucisses grillées, & servez chaudement pour entrée.

Autres Choux rouges.

Ayez des Choux rouges coupez bien fins, comme les précédens; mettez-les dans une casserole, mouillez-les d'eau, & assaisonnez-les de sel & de poivre, un morceau de beurre gros

gros comme le poing, & du sucre de même gros-
 seur ; couvrez votre casserole , & faites cuire
 vos Choux : étant à moitié cuits , ajoutez - y
 une demi bouteille de bon vin rouge pour un
 grand plat , & laissez-les toujours sur le feu ,
 en prenant garde qu'ils ne brûlent , & en ob-
 servant que leur eau soit tellement consumée ,
 qu'ils soient , pour ainsi dire , à sec ; ajou-
 tez - y encore un morceau de beurre frais , en
 le mêlant avec les Choux. Observez qu'ils
 soient d'un bon goût , & point de sausse , &
 que le sucre ne domine pas beaucoup : dressez-
 les ensuite dans le plat que vous devez servir ;
 garnissez le bord du plat comme ci-devant , &
 servez chaudement pour entrée.

Autres Choux rouges.

Ayez quatre ou cinq Choux , n'en prenez
 que les cœurs ; coupez-les en quatre quartiers ,
 & ôtez-en les trumeaux : mettez-les dans
 une casserole , & mouillez-les d'eau , en sorte
 qu'elle passe par-dessus ; ajoutez - y du sel , au
 moins une livre de sucre , un bon morceau de
 beurre frais , une bouteille de vin rouge , un
 bon bâton de canelle ; couvrez la casserole , &
 faites-les cuire. Etant cuits & la sausse étant
 fort courte , ajoutez - y de la gelée de groseil-
 les , au moins une livre pesant ; vous tiendrez
 toujours vos Choux sur le feu. Etant prêts à
 servir , dressez-les dans leur plat ; observez que
 la sausse soit fort courte , & qu'elle soit épaisse
 comme une gelée de groseilles ; mettez-la sur
 vos Choux , & servez chaudement pour en-
 trée. On peut mettre des saucisses grillées au-
 tour.

On

318 LE CUISINIER

On sert aussi des Choux rouges de cette manière : Après qu'ils sont coupez bien fins, on les met dans une casserole avec un bon morceau de beurre ; assaisonnez-les de sel, de poivre, & de vinaigre modérément : mettez la casserole sur le feu, & faites-leur faire quelques tours, jusqu'à ce que vous vous aperceviez que vos Choux soient un peu plus que bien chauds ; ensuite vous les dresserez dans votre plat, & mettrez tout-autour des harangsaurets. On y peut ajouter du petit lard coupé en dez, & frit dans la poêle. On fait aussi des Salades de ces Choux, après qu'ils sont coupez bien fins ; & on les assaisonne de la même manière qu'une autre salade.

Boere-Kool, autrement Choux de Paysans.

Ces sortes de Choux ne sont pas communs en France, quoique pourtant il y a des Choux de Paysans qui sont verts ; lorsqu'ils sont gelés, ils peuvent être aussi bons que les Choux frisez de ce Pays-ci. Il y en a de deux sortes de ces derniers, savoir des verts, & des rougeâtres ; ces Choux sont bons après la gelée. Quand vous voulez vous servir de ces Choux, il n'en faut prendre uniquement que le cœur, & en jeter les grandes feuilles. Vous fendez le cœur en quatre, ou en six, & vous le coupez environ de trois doigts de longueur ; puis mettez-les dans l'eau pour les bien laver. Vous aurez de l'eau bouillante sur le feu, dans laquelle vous aurez jeté une bonne poignée de sel ; vous y mettrez vos Choux pour les faire blan-

blanchir ; étant presqu'à demi cuits , tirez-les ensuite , & faites-les égouter. Mettez-les dans une casserole , en y ajoutant du bon beurre frais , sel & poivre modérément ; il vaut mieux en mettre deux fois que d'en mettre trop ; mettez-y ensuite des saucisses , des marons grillez à la braise , ou bien cuits à l'eau , & ôtez-en toutes les peaux petites & grosses ; vous y ajouterez une jointée , ou une poignée de gruau selon la quantité des Choux que vous préparerez , une cuillerée de bouillon , ou de l'eau au défaut de bouillon : couvrez la casserole , & mettez-la sur un fourneau allumé pas trop fort. Quand vous vous appercevrez que les saucisses seront cuites , ôtez-les , & ajoutez-y un petit morceau de sucre de la grosseur d'une noix pour un bon plat : remuez bien vos Choux ; observez qu'ils soient d'un bon goût , & faites griller vos saucisses. Dressez vos Choux dans un plat , en mettant vos saucisses autour , & dessus , & servez chaudement pour entrée.

Dans ces mêmes Choux , en la place de saucisses , on peut ajouter des cuisses d'oyes , & les mettre cuire comme les saucisses , ou bien des canards cuits à demi à la broche , & coupez en deux , des farcelles de même , ou perdrix. Vous pouvez aussi servir du petit salé , en le faisant cuire à part , où s'il n'est pas trop salé , vous pouvez le faire cuire , comme les saucisses , avec les Choux. Après les avoir épluchés , coupez & lavez comme ci-devant , il faut les mettre dans une marmite , & les assaisonner de sel & de poivre , & y mettre le petit salé avec , & les faire cuire sur un feu lent. Après que vos Choux sont cuits , tirez-les , égoutez-les en l'eau ; ajoutez-y un morceau de beurre , & des

326 LE CUISINIER

des marons comme ci-devant, & un peu de sucre; observez qu'ils soient d'un bon goût, & dressez-les dans leur plat, & mettez le petit salé dessus; servez chaudement pour entrée. Ces sortes de Choux se nomment *Choux de Pay-sans à l'Allemande*.

Choux à la Prussienne, au Parmesan.

Ayez un bon Chou de Savoye, dit Chou de Milan; ôtez-en toutes les mauvaises feuilles, & faites-le blanchir; étant blanchi, tirez-en le cœur. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, quelques tranches d'oignons, quelques clous de girofle, & quelques feuilles de fleur de muscade; mettez-y votre Chou, après l'avoir creusé; les trognons doivent être au fond. Faites cuire les cœurs d'une couple de Choux, ou d'un s'il est gros, à l'eau & au sel: étant cuit, mettez-le dans l'eau fraîche; ensuite tirez-le, égouttez-le, & pressez-le bien pour en tirer l'eau; après quoi hachez-le, & mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, en l'assaisonnant de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, & fines épices; faites-le ensuite mijotter sur le feu un demi quart-d'heure. Hachez un morceau de graisse de bœuf environ d'une livre & demi, avec un morceau de lard: étant bien haché, ajoutez-y une couple de jointées de mie de pain avec six œufs; mêlez bien le tout ensemble, en l'assaisonnant de sel & de poivre, persil, ciboules, échalottes hachées, fines herbes, & fines épices, & une jointée de parmesan rapé. Farcissez ensuite votre Chou depuis le bas jusqu'en haut, de l'épaisseur d'un bon ponce. A votre Chou que vous avez
passé

passé à la casserole, ajoutez-y une jointée de mie de pain, trois ou quatre œufs, une bonne jointée de parmesan rapé; mêlez bien le tout ensemble, & mettez-le dans votre Chou, & recouvrez-le de la même farce dont vous avez farci le Chou, puis couvrez-le de feuilles de choux; mouillez-le d'une cuillerée de bon bouillon; & en le cuisant, ayez soin de l'entretenir de bouillon, & faites-le cuire feu dessus & dessous tout doucement. Etant cuit, égouttez-en le bouillon & tournez-le dessus-dessous; otez-en les bardes de lard, les oignons, & les clous de girofle. Mettez un morceau de beurre manié dans la farine dans une casserole avec du jus, & faites-le cuire pour que le jus soit lié: étant d'un bon goût, mettez-le sur votre Chou, & servez chaudement, ou bien servez-vous de coulis.

Une autrefois vous le pouvez faire en maigre, en vous servant de chair de carpes & de brochets, du beurre au lieu de graisse & de lard. Accommodez-le toujours de la même manière que l'autre ci-devant. Vous pouvez le faire également avec des laitues, & en petites timbales.

Pain de Choux.

Ayez une noix de veau; parez-la de toutes ses peaux; coupez-la ensuite en tranches bien minces que vous applatirez. Garnissez une casserole de bardes de lard bien minces; arrangez-y ensuite les tranches de veau. Vous aurez une farce toute prête faite de veau, de lard, de graisse de bœuf: vous aurez une couple de choux bien blanchis, passez, & d'un

Tomte V.

X

bon

bon goût; vous en mettrez une bonne partie avec votre farce, que vous mêlerez bien, que vous mettrez dans votre casserole; & que vous étendrez par-tout sur vos tranches de veau de l'épaisseur de deux pouces. Ajoutez au restant des Choux des filets de poulardes, avec du bon coulis, en observant qu'il soit d'un bon goût, & que vous en ayez assez pour remplir le cœur de votre Chou. On y peut ajouter une jointée de parmesan rapé, si on veut, ou bien de bon fromage frais, mais point des filets de volaille; à leur place, on y peut ajouter quatre ou cinq œufs frais, & le tout bien chaud en le mettant dans le cœur du Pain de Choux. Lorsqu'il est plein, recouvrez-le de farce & de tranches de veau, & faites-le cuire au four, ou bien feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le pouvez servir avec du coulis, ou avec une essence de jambon. Vous pouvez former également de petites timbales. Si vous voulez l'avoir en maigre, vous pouvez vous servir de chair de carpes & de brochets, & les peaux vous serviront à la place des tranches de veau, en garnissant la casserole de papier beurré & poudré de mie de pain, autant que vous pourrez y en faire attacher, & ensuite vos peaux de poissons, & ferez toujours votre pain comme l'autre ci-devant. Vous pouvez aussi mettre un hachis de poissons dans le cœur de votre chou, & le servir avec une sausse maigre.

Pain de Choux rouges à la Hollandoise.

Il faut avoir des Choux rouges, & les préparer comme les autres ci-devant; il n'y a que la couleur des Choux qui en fasse la distinction.

Pour

Pour les mettre à la Prussienne, on n'a qu'à les accommoder comme il est marqué dans l'article du Chou à la Prussienne, soit en gras, soit en maigre. Pour ce qui concerne les autres, on n'a qu'à faire la même cérémonie; mais, au lieu de veau, se servir de tranches de jambon bien fines: & si on ne veut pas faire la dépense de se servir de jambon, servez vous de feuilles de Choux rouges, & en les faisant cuire, vous les mouillerez d'un peu de bouillon, & d'une couple de verres de bon vin rouge; étant cuits, servez-les avec telle sausse qu'il vous plaira.

Choux à l'Allemande.

Vous aurez des Choux blancs; vous les éplucherez feuille par feuille, & les ferez blanchir dans l'eau à moitié cuits; vous garderez quatre ou cinq des plus belles feuilles & des plus entières; vous presserez le restant des Choux, mais qu'il n'y ait point de côtes; vous les hacherez, & les mettrez dans une casserole avec un morceau de bon beurre frais: vous les assaisonnerez de sel, & de poivre, & les mettrez sur le feu doucement, afin qu'ils achevent de cuire; vous y ajouterez ensuite du fromage mou tout frais fait, la pesanteur au moins d'une livre, plus ou moins selon la grandeur de votre plat, une douzaine d'œufs blancs & jaunes battus auparavant. Le tout étant bien mêlé, & d'un bon goût, vous prendrez un peu de crème de lait doux, & vous la verserez dans le plat que vous voulez servir; puis vous étendrez par-dessus les feuilles que vous avez réservées, en observant qu'il n'y ait point de côtes. Votre appareil étant tout couvert de feuilles, vous l'arroseriez de beurre frais fondu, le panerez

324 LE CUISINIER

de mie de pain, & le ferez cuire au four, en prenant garde qu'il ne soit pas trop chaud: il faut aussi prendre garde que les Choux n'aient pas beaucoup de couleur. Etant cuits, on les sert pour entrée.

Autres Choux à la Crème au Parmesan.

Vous aurez des Choux préparez comme les précédens, que vous marquerez dans une casserole après les avoir hachés, en y ajoutant du bon beurre frais; vous les assaisonnerez de sel, poivre, persil, un peu de ciboule, fines herbes, & fines épices, le tout modérément: vous acheverez de les faire cuire doucement sur le feu, & vous les poudrez d'une bonne pincée de farine, que vous mouillerez de bonne crème douce; vous y ajouterez une jointée de parmesan rapé: vous l'ôterez ensuite du feu, & vous y mettrez une douzaine d'œufs entiers battus. Vous garnirez votre plat tout-autour de feuilles de Choux qui aillent presque jusqu'à la moitié du plat; vous y mettrez votre appareil; puis vous releverez les feuilles par-dessus tout-autour, & vous acheverez de les couvrir de feuilles de Choux comme les précédens; ensuite vous les arroserez de beurre frais, les panerez de parmesan, & les ferez cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière, & vous servirez pour entrée.

Choux-fleurs marinez.

Vous aurez des Choux-fleurs; les plus blancs sont toujours les meilleurs; vous les éplucherez, & les mettrez dans l'eau fraîche. Vous aurez de l'eau dans une marmite sur le feu, dans

dans laquelle vous aurez détrempé une poignée de farine, avec un morceau de beurre frais & du vinaigre ; un verre de vinaigre suffit pour une vingtaine de Choux : quand l'eau bouillira, vous y mettrez vos Choux que vous laisserez bouillir quatre ou cinq bouillons ; vous les mettrez ensuite dans l'eau fraîche. Vous mettrez dans un tonneau, ou dans tel autre vaisseau que vous jugerez à propos, de l'eau suffisamment, pour que vos Choux-fleurs puissent y tremper quand vous les aurez mis dedans ; vous y mettrez ensuite une assez grande quantité de sel, pour que l'eau se trouve en saumure : & pour voir si elle est bonne, vous y mettrez un œuf ; lorsqu'il flotte, c'est une marque que la saumure est bonne ; vous y mettrez vos Choux-fleurs, les tiendrez dans un lieu tempéré, & les couvrirez de l'épaisseur d'un doigt de beurre fondu. Quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les faire détrempers dans l'eau fraîche, les faire cuire comme on fait ordinairement, & les servir comme on juge à propos. Cette sorte de Choux-fleurs ne laisse pas d'avoir son utilité, sur-tout dans de grands hivers, quand on ne trouve point de légumes ; ou pour des maisons de campagne qui sont éloignées des Villes : c'est d'ailleurs un ménage pour les maisons de campagne qui veulent se donner la peine de les accommoder, au lieu de les laisser gâter dans leurs jardins.

On peut accommoder d'autres Choux de la même manière, en les coupant en deux. Vous pouvez aussi accommoder des artichaux, en les faisant presque cuire ; des laitues, de la chicorée, du celeri, des oignons, & de petits oignons, en y ajoutant moitié vinaigre & moitié

326 LE CUISINIER

faumure. Cette sorte d'oignons est fort nécessaire pour des salades, & pour toutes sortes d'entrées. Toutes ces provisions sont aussi fort nécessaires sur mer.

Choux-fleurs pour conserver secs.

Vous aurez des Choux-fleurs des plus blancs; vous les éplucherez proprement, en les laissant entiers le plus qu'il vous sera possible; puis vous les blanchirez à l'eau bouillante, en y ajoutant du sel, & un filet de vinaigre pour les tenir blancs. Etant blanchis, vous les tirez égoutter, & les mettez sur des vanettes ou dans un four tiède pour les sécher; & lorsqu'ils seront secs, vous les mettez dans un lieu sec. Quand vous voudrez vous en servir, vous les mettez un jour d'avance tremper dans de l'eau tiède, & vous achèverez de les faire cuire dans une eau blanche moitié lait, comme on fait les autres Choux-fleurs; ensuite vous les servirez de même. Cette sorte de Choux-fleurs ne laisse pas que d'avoir son mérite, & sont surtout fort nécessaires à ceux qui vont sur la mer. Il n'y a qu'à observer de les mettre tremper le soir, & avoir soin de les changer d'eau.

Laituës pour Entrée au blanc.

Ayez des Laituës pommées; levez-en toutes les mauvaises feuilles, de sorte qu'il n'en reste que les cœurs; lavez-les bien, & faites-les blanchir dans l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, & mettez-les dans l'eau fraîche; puis vous les en tirerez, les égoutterez & les presserez pour en faire sortir l'eau: marquez-les dans une casserole; assaisonnez-

nez-les d'un peu de sel & de poivre, d'un morceau de beurre frais manié dans la farine que vous mouillerez de bouillon, & faites-les cuire doucement. Etant cuites & d'un bon goût, & vos laitues autant entières que faire se pourra, lavez-les d'une sausse d'œufs avec un jus de citron, & dressez-les dans le plat où vous voulez les servir. Mettez dessus telle sorte de volaille que vous jugerez à propos, piquées, ou non piquées, & toutes sortes de viandes de boucherie; exceptez-en les grosses pièces de bœuf, piquées, ou non.

Noix confites au vinaigre pour toutes sortes d'Entrées, ou pour servir en guise de Salade avec le Rôt.

Il faut avoir la quantité de Noix que vous jugerez à propos; il faut les avoir bien tendres, les percer jusques dans le cœur avec une grosse épingle tout par-tout, les faire tremper dans l'eau l'espace de cinq ou six jours, en les changeant d'eau de tems en tems: vous les ferez ensuite bouillir à grande eau, jusqu'à ce que vous vous apperceviez qu'elles sont moëlleuses, ou tendres; puis vous les remettrez dans l'eau fraîche encore une couple de jours. Vous les mettrez ensuite dans ce que vous jugerez à propos, avec moitié eau, moitié vinaigre: vous les laisserez ainsi trois ou quatre jours, afin que l'amertume en sorte entièrement. Vous les mettrez ensuite dans des pots, en les couvrant de vinaigre, & en les assaisonnant de sel modérément, de clous de girofle, de fleur de muscade, & de poivre en grains: couvrez ensuite chaque pot d'un bouchon de liège, & d'une feuille de parchemin mouillé, ou bien d'une vessie de bœuf, ou de cochon; vous les fice-

lerez bien, & les tiendrez dans un lieu tempéré. Quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les couper par tranches ou par quartiers que vous mettrez dans l'eau pour en tirer le vinaigre, & ensuite vous les ferez blanchir à l'eau bouillante. On les sert avec une sausse à l'Espagnolle, ou une essence de jambon, de même qu'avec toutes sortes de volaille, ou gibier, ou viandes de boucherie. Sans les faire tremper, on peut les servir en guise de salade avec le rôti. Cette sorte de Noix est bonne pour des Bourgeois; elle sert beaucoup à aiguïser leur appétit lorsqu'ils mangent une éclanche de mouton: la peine est plus grande que les fraix.

Persil séché, pour conserver pour l'Hiver ou pour la Marine.

Vous aurez du Persil que vous ferez sécher au four; étant séché, vous le tiendrez dans un lieu sec dans des boîtes. Ce Persil est fort utile en hiver, étant d'ordinaire fort rare & fort cher dans cette saison. Pour vous en servir, vous n'avez qu'à le mettre tremper dans de l'eau tiède le soir d'avance; par ce moyen il reprend sa couleur qui est presque aussi belle qu'en été, & sa force est toujours la même que dans cette saison.

Le Cerfeuil s'accommode dans le même goût. Il est fort nécessaire pour faire des potages de Cerfeuil à la Hollandoise, ou pour faire des bouquets pour des potages de santé en gras ou en maigre. Cette sorte de Cerfeuil est fort utile pour les personnes qui vont sur mer, Les fraix en sont fort petits, puisqu'il n'y a rien autre qu'à les faire sécher.

RE-

REMARQUES
SUR
LE CUISINIER
ROYAL ET BOURGEOIS.

AVERTISSEMENT.

JE crois que le Public ne trouvera pas mauvais que je joigne ici mes Remarques sur un extrait fidèle de ce que j'ai trouvé de meilleur dans le Cuisinier Royal & Bourgeois imprimé à Paris 1739. chez la Veuve Prud'homme Libraire au Palais.

RE-




REMARQUES

SUR


LE CUISINIER

ROYAL ET BOURGEOIS.



CHAPITRE XV.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

 Aites rotir à la broche un Quartier d'Agneau de devant ; maniez ensuite un morceau de bon beurre frais , avec persil , ciboule , échalottes , fines herbes hachées , sel , poivre , muscade , & un peu de farine. Quand le Quartier d'Agneau est cuit , vous le retirez de la broche , & le mettez dans un plat que vous mettez sur un réchaud , où vous aurez mis une bonne cuillerée de bouillon ou deux : levez d'un côté l'épau le du Quartier d'Agneau proprement , & étendez dessous le beurre qui se fondra ; remuez-le afin que cela ne tourne point ; ajoutez

tez à cela un jus d'orange , & servez pour entrée.

A quoi sert cette Farine sous une épaule d'Agneau, pour la refermer ensuite ? Il me semble qu'il seroit mieux de mettre la farine dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu de bouillon, ou de jus, & de l'eau, & du poivre concassé, faire cuire la sausse ; y mettre ensuite un jus d'orange avec quelques zests, ou jus de citron : & quand le Quartier d'Agneau est cuit, on lève l'épaule comme il est marqué, & l'on met dessous du bon beurre frais étendu (c'est-à-dire entre l'épaule & les côtes) du poivre concassé, & du sel; refermez l'épaule; mettez le Quartier d'Agneau dans un plat, & mettez la sausse dessous. Ce Quartier d'Agneau ne doit point être nommé à l'Angloise, mais bien à la Bourgeoise.

Bignets à la Quandò.

Cassez six œufs dans une casserole, battez-les bien, & délayez-y un peu de farine; mettez-y du sel, & la rapure d'un citron verd, de l'eau de fleurs d'orange & de la canelle en poudre; ensuite délayez-y un demi septier de lait: il faut que votre pâte soit un peu épaisse. Délayez dans une casserole de la farine avec un peu d'eau de vie; qu'elle soit un peu épaisse. Versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble. Faites chauffer votre sain-doux; quand il sera assez chaud, trempez votre fer à Bignets dedans pour qu'il chauffe: quand il est assez chaud, tirez-le & le trempez aussi-tôt dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu'el-

qu'elle cuise dans la friture. Vous continuez toujours de même, jusqu'à ce que la poêle à frire soit pleine de Bignets : vos Bignets étant cuits de belle couleur, tirez-les, & les égouttez. Vous recommencerez, & continuez toujours de même, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte : ensuite vous les rangez sur une feuille de cuivre ; vous les poudrez de sucre fin, & les mettez au four pour les glacer, ou bien servez-vous de la pelle rouge : quand ils sont glacés, dressez-les dans un plat, & servez-les pour entremets.

Je suis surpris qu'on puisse écrire dans un livre une telle ordonnance ; moi qui ai le premier mis cette sorte de Bignets au jour en France à la connoissance des plus habiles du Royaume, à qui je me suis fait un plaisir de les montrer, & qui les ai écrits dans le quatrième Tome pag. 294. de ma première Edition, où l'on peut toujours les voir. Cet Auteur ordonne d'en remplir la poêle ; chose impossible : on ne peut en cuire qu'un à la fois ; encore ne réussira-t-on pas, si on ne prend garde à la façon de la pâte. Leur propre nom est Bignets en Pavôts. Je dis qu'on ne peut en faire qu'un à la fois, parce que, s'il n'a pris sa couleur dans le moule, il s'étendra & perdra entièrement sa forme.

Pouding bouilli.

Faites bien hacher deux livres de graisse de bœuf, une écorce de citron verd confit : le tout étant haché, mettez-y demi livre de raisins de Corinthe, demi livre de raisins d'Espagne, dont vous ferez ôter les pépins, dix jaunes-d'œufs crus ; mêlez bien le tout ensemble. Ensuite prenez une serviette blanche, & la

la beurrez & la farinez bien; mettez votre composition dedans, nouez-la avec une ficelle bien serrée en rond; & la mettez bouillir dans un chaudron d'eau bouillante; au moins deux heures. Votre Pouding étant cuit, tirez-le, & le faites égouter; ôtez-le de la serviette, & le dressez sur un plat. Faites fondre du bon beurre, & l'arrosez dessus; mettez-y force sucre en poudre dessus, & servez bien chaud pour entremets.

Qui a jamais vu faire un Pouding sans pain, sans farine, & sans ris? Il ne peut être qu'une masse. S'il y ajoutoit de la mie de pain cuite dans du lait, le Pouding seroit encore passable; mais c'est vouloir trampler le monde, & avoir son argent par des voyes extraordinaires. Il ne convient point aux François de vouloir donner des préceptes sur la manière de bien composer un Pouding: il en faut laisser l'honneur à la Nation Angloise.

Pouding bouilli.

Prenez la mie d'une demi douzaine de pains à potage, ou bien la mie de quelque autre bon pain blanc; vous la couperez par tranches, que vous mettrez dans une casserole; vous y mettrez ensuite du lait seulement pour mouiller le pain; il faut observer que cette mie de pain soit fort épaisse, en sorte qu'une cuillier à bouche puisse tenir droite dedans: vous la mettrez un peu sur du feu, & détremperez-la bien avec une cuillier de bois, afin que le pain soit bien mêlé; ensuite vous y raperez un citron, un peu de canelle en poudre, une écorce de citron confit bien hachée, un morceau de beurre frais seulement fondu; mêlez bien le tout ensemble,
&

& ajoutez y un peu de sel si le beurre n'est pas salé , & très-peu de sucre ; sur trois livres de mie de pain que vous voulez employer , il faut tout au moins un quarteron d'œufs , qu'on peut pousser même jusqu'à trente , en ôtant la moitié des blancs ; vous y ajoutez environ une livre de raisins d'Espagne après les avoir lavés & en avoir tiré les pépins ; vous y mettez aussi au moins une livre ou une livre & demie de raisins de Corinthe , un verre de vin d'Espagne si vous en avez , mais il peut bien se faire sans cela. Vous beurrerez ensuite une serviette la largeur d'un plat , & la poudrez de farine : vous mettez cette serviette dans une casserole , sur laquelle vous verserez autant de votre composition que vous jugerez à propos ; ensuite vous la plierez , & la ficellerez fort ferrée. Vous aurez une marmite pleine d'eau qui bouille continuellement ; vous y mettez votre Pouding ; l'espace d'une heure & demie suffira pour le cuire. Vous mettez dans une casserole environ trois ou quatre verres de bon vin du Rhin , l'écorce d'un citron vert , un petit bâton de canelle long comme le doigt , & un peu de sucre ; vous ferez bouillir le tout : lorsque cela aura bouilli , vous y ajouterez gros comme deux œufs de bon beurre frais manié dans la farine ; & lorsque votre sausse sera liée , & votre Pouding cuit , vous le dresserez dans son plat , & la sausse par-dessus , & le servirez chaudement. Cette même qualité de Pouding se sert dans un plat , soit d'argent ou d'étain ; mais il n'y faut pas des raisins d'Espagne , ni de Corinthe , mais bien quelques morceaux de moëlle de bœuf piquez dessus , & se nomme *Pouding à la moëlle*. Il faut observer qu'il faut toujours un bord de pâte

pâte sèche sans beurre autour du plat pour soutenir le Pouding. On peut tirer de cette composition quatre qualitez de Poudings, c'est-à-dire, quand la composition est faite, il n'y a qu'à faire quatre portions : dans l'une vous y mettez les raisins secs ; dans l'autre les raisins de Corinthe ; dans une autre vous aurez tiré le jus d'une couple de jointées d'épinars, dont vous mettrez une partie de ce jus verd dedans, & vous garderez l'autre partie pour la sausse, & en le servant on le piquera de filets d'amandes & de pistaches ; dans le dernier, l'écorce d'orange confite, & un peu d'eau de fleurs d'orange, & quelques biscuits d'amandes amères, & on nommera ce Pouding, *Pouding d'Orange*. Ces quatre qualitez se peuvent servir dans un même plat. On le peut faire dans des timbales, ou pommes d'amour, en un mot dans tels petits moules qu'on le juge à propos. Vous aurez soin de beurrer la serviette, & de la poudrer ensuite de farine, d'attacher les moules dans le coin de la serviette, & de les jeter ensuite dans une grande marmite qui bouille continuellement ; les Poudings seront d'abord cuits. On peut faire la sausse comme elle est marquée ci-devant ; & en prenant cette sausse, on peut y ajouter un peu de jus d'épinars que vous avez réservé : & quand vous vous servirez d'autre vin que de vin du Rhin, il faut observer qu'il y faut mettre du jus de citron ; car il faut que cette sausse soit un peu piquante, & que le sucre n'y domine pas. Une autrefois vous n'avez qu'à graisser des moules à petits pâtés de beurre frais, & ensuite les poudrer de mie de pain, remplir vos moules de cette composition, & les mettre au four ;
dans

dans un quart-d'heure de tems elles sont cuites. Vous pouvez les servir pour un plat, ou bien pour garnir les plats des autres ci-devant; ou bien on peut les tremper dans des œufs battus, les paner, & les faire frire, & ils servent pour entremets en guise de crème frites. Tous ces Poudings ci-dessus, étant coupez par tranches & taillez de telle figure qu'on veut, trempez dans des œufs, & panez & fritez, sont aussi bons que la crème frite, & peuvent servir pour entremets. Voilà donc la véritable manière de faire un Pouding, & non pas celle qui est ici dans cette Remarque. Les Poudings dans lesquels il entre de la graisse de bœuf, sont détrempez avec de la farine & des œufs, & se nomment *Poudings d'Haymarket*, autrement dits *Poudings communs*.

Salé à la Purée verte.

Ayez un genou de Porc salé : s'il est trop salé, vous le ferez tremper dans l'eau une demi heure; ensuite vous le retirerez & le nettoyez; vous le ferez cuire dans de l'eau avec un oignon piqué d'un clou de girofle. Etant cuit, vous parerez la peau dudit Salé, que vous levez, & roulerez sur son manche; vous le dresserez dans un plat, & le servirez avec une purée verte, dont la manière est expliquée ci-devant Lettre D, & servirez pour entrée ou hors-d'œuvre.

Voilà une Entrée bien nouvelle! Elle méritoit bien de la faire sonner dans le monde, & de l'annoncer dans les gazettes, comme une nouvelle intéressante. Pour faire cette Entrée, il n'est pas nécessaire d'être Cuisinier.

Sabot au Sang.

Coupez une Noix de veau de la largeur d'une assiette ; parez-la, & la piquez de menu lard. Etendez dans une casserole des tranches de bœufs battues & des bardes de lard ; renversez dessus votre Noix de veau, le lard en dessous ; mettez dessus une crépine de cochon que vous plisserez & ficelez comme une bourse tout-around avec une aiguille. Coupez de la panne de cochon en petits dez, faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu ; mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon ; assaisonnez-la de sel, poivre & fines épices ; faites-la épaisser en la remuant sur le feu ; mettez-la ensuite dans votre crépine, ferrez-la avec sa ficelle ; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard, comme dessous ; assaisonnez le tout comme une braïse, & faites-le cuire dans le four, ou entre deux braïses. Estant cuit, tirez la Noix de veau de la casserole ; dressez-la dans un plat ; déficelez la crépine ; mettez ce qui est dedans tout autour ; jetez une essence de jambon dessus, & servez pour entrée.

A quoi bon de mettre cuire du sang dans une crépine sur une Noix de veau, pour le semer ensuite autour ? Il n'y a qu'à le faire cuire dans une casserole en particulier, sans se donner tant de peine.

Aloyau à la Maître-d'Hôtel.

Ayez un bon Aloyau bien gras, qui soit mortifié ; dégraissez-le, & parez-en bien le filet ; lardez-le de lard & de jambon, assaisonnez de

fi-

fines herbes & fines épices : couvrez-le tout-
 autour d'une bonne farce ; vous trouverez
 la manière de la faire à l'article des Cro-
 quets , Lettre C. du premier Tome ; ensuite
 enveloppez-le de tranches de veau bien min-
 ces ; fîscellez-le bien de peur que la farce ne
 tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant
 qu'il cuit, faites une saussé au jambon de cette
 manière : Prenez trois tranches de jambon, &
 les coupez en dez : mettez-les dans une cas-
 serole avec un peu de beurre frais ; couvrez la
 casserole, & la mettez sur un fourneau pour la
 faire suer. Quand cela commencera à s'atta-
 cher, poudrez-le d'un peu de farine, & le
 mouillez d'un peu de jus & coulis ; ajoutez-y
 des champignons hachez que vous faites cuire
 ensemble. Ayez soin de le bien dégraisser de
 tems en tems. Votre saussé étant cuite, reti-
 rez-la de dessus le feu, & ajoutez-y une pin-
 cée de petites capres ; si elles sont grosses,
 hachez-les ; mettez-y encore un anchois lavé
 & haché, deux échalottes aussi hachées, un
 peu de gros poivre & un jus de citron. L'A-
 loyau étant cuit à propos, tirez-le de la bro-
 che, défîscellez-le, ôtez-en les tranches de
 veau & la farce, si vous le jugez à propos ;
 dressez-le proprement dans un plat ; incisez le
 filet, & versez la saussé au jambon par-dessus,
 & le servez chaudement pour grosse entrée.

*A quoi sert de farcir un Aloyau, pour en ôter
 la farce quand il est cuit ? Un bon Aloyau naturel
 cuit en braise, ou à la broche, est meilleur pour des
 Maîtres-d'Hôtel qui cherchent toujours ce qu'il y a
 de meilleur,*

Crème de Pistaches à la Glace.

Faites boire ce que pourront deux œufs entiers de farine; ajoutez ensuite six jaunes-d'œufs que vous délayerez bien, du sucre en poudre, un peu de sel; évitez le trop de sucre; ajoutez à cela une pinte de lait, & la faire bien cuire en remuant sur un fourneau. Echaudez une demi livre de pistaches; pilez avant une feuille d'écorce de citron confit, un peu de citron verd haché, un peu de marmelade de fleurs d'orange, quatre biscuits d'amandes amères; mêlez le tout en votre crème, & la mettez dans la Tourte; arrangez dessus votre fruit, soient abricots, pêches, fraises, raisins, muscats; poudrez du sucre par-dessus. Il faut avoir une serche de fer blanc qui soit séparée d'un rond de fer blanc au milieu, bien juste & bien soudé; faites un trou par le bas de la serche au-dessus de la séparation, pour que l'eau qui se fond, puisse s'écouler. Mettez votre Tourte sur une feuille de cuivre ou de fer blanc faite exprès pour cela; mettez-la sur la glace; couvrez de votre machine de fer blanc: mettez-y bien de la glace pilée en la partie d'en-haut; foupoudrez de gros sel; entourez si vous pouvez, encore la serche de glace & de sel autour, afin que cela prenne promptement, & servez pour entremets.

Voilà une charmante manière de faire une Tourte à la glace! La manière est donc venue de mettre de la farine dans une crème à la glace? Je renvoie au Chapitre des Glaces ceux qui voudront savoir la manière de les faire dans toutes les formes.

Pigeons à la Royale.

Prenez six Pigeons de volière; plumez-les à sec; vuidez-les, & les troussiez proprement. Faites une petite farce bien fine, & les farcissez dans le corps; ensuite vous les passez dans du lard fondu; & lorsqu'ils sont refaits, vous les piquez de petit lard, & les faites cuire à la broche. Etant cuits, vous les servez au jus de veau, ou à l'essence de jambon, ou au coulis d'écrevisses. On peut les mettre cuire comme des fricandeaux, & les servir glacez de même; mais, en cuisant, il faut y mettre deux tranches de jambon, une rouëlle de veau, un bouquet, des champignons, un oignon piqué de quatre clous de girofle; & quand ils sont presque finis, vous les changez de casserole, & passez la fausse par l'étamine sur vos Pigeons, & leur faites prendre couleur. A l'égard de la fausse, vous pouvez poudrer légèrement le gratin de farine, & mouiller de jus de veau, & le dégraissez; passez-le au tamis, mettez-le dans le plat, & vos Pigeons dessus, & servez pour entrée.

Comment nommer à la Royale des Pigeons en fricandeaux? Ce n'est rien de nouveau: le nom est ce qu'il y a de plus beau.

Langue de Bœuf au Sang.

Elle se fait de même que les autres viandes au sang, à la réserve qu'il faut piquer la Langue de lard & de jambon, assaisonner le lard de fines herbes & de fenouil haché, pour que le goût soit déguisé. Ces sortes d'entrées-là

sont bonnes dans le Printems, attendu que vous trouvez le fenouil frais. Au lieu du sang de cochon, il faut avoir du sang de volaille, & mettre un demi jus de citron dedans, pour qu'il ne se caille point. Chaque Officier doit savoir cette manière-là.

Toutes ces sortes de Mets au sang se servent avec une petite essence.

Il n'étoit pas nécessaire de mettre cette Entrée-là pour nouvelle, puisque depuis que je suis à la Cuisine, je l'ai vu servir, & je l'ai servi. Cet Auteur soi disant, n'étoit pas encore au monde. Quand un homme veut critiquer, il ne faut pas qu'il tire rien des Anciens pour le faire passer pour quelque chose de nouveau.

Poulets au Verjus.

Prenez deux Poulets, épluchez-les bien, & les vuidez; flambez-les avec un papier: farcissez-les dans le corps d'une farce de leurs foyes, graisse de veau & lard blanchi, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-en un peu entre cuir & chair; ensuite faites-les revenir dans une casserole avec beurre & lard fondu, un oignon coupé en deux, deux clous de girofle, un peu de basilic, sel, poivre & muscade. Etant revenus, mettez-y vos coquilles d'écrevis-faits; tirez-les de la casserole, & les faites cuire à la broche. Coupez dans une grape de verjus, point trop mûr, de petits bouquets avec la grape; jetez-les dans l'eau bouillante pour les faire changer de couleur; ensuite tirez-les, & les égouttez: faites-les un peu mitonner dans une essence de jambon; ajoutez-y un peu de verjus liquide. Vos Poulets étant cuits, tirez-les de la broche; dressez-
sez-

sez-les dans un plat ; jetez la sauffe & le verjus en grape dessus , & servez pour entrée.

Quel est ce cabos ! Que signifient ces coquilles d'écrevis - faits ? Je ne trouve point qu'elles aient un grand rapport avec les Poulets. Ceux qui ne se connoissent point en cuisine , ne comprennent rien dans cette méthode : l'extrait en est cependant fidèle.

Casse-Museaux.

Prenez du fromage à la crème, quatre œufs frais, un quarteron de beurre frais, un demi-litron de fleur de farine, & un peu de sel ; faites une pâte molette du tout. Quand la pâte est faite, laissez-la reposer ; puis taillez les Casse-Museaux comme des petits choux, & les mettez cuire au four, qui ne soit point bien chaud ; & au bout d'un quart-d'heure, vous les tirez pour les fendre, & les remettez au four pour les achever de cuire.

Carpe au jus de Lapin.

Ayez une moyenne Carpe, écaillez-la, & l'essuyez ; vuidez-la par l'ouye : ensuite faites entrer par l'ouye un morceau de beurre manié avec de fines herbes hachées, & épicerics nécessaires ; ensuite enveloppez-la dans une étamine ou serviette propre. Vous aurez un bon Lapreau de bon fumet : vous mettrez dans une casserole des tranches de veau & jambon, & votre Lapin coupé par morceaux dessus, quelques oignons, carottes, panais, champignons entiers ; vous ferez suer le tout sur un fourneau allumé, jusqu'à ce qu'il soit at-

taché comme un jus. Etant ainsi attaché, vous retirerez toute la composition qui est dans la casserole, sur un plat, & vous mettrez dans la dite casserole où est le jus attaché, un bon morceau de beurre avec une poignée de farine; vous la ferez cuire à demi roux, & la mouillerez avec du bon vin blanc; ensuite vous remettrez le veau, jambon & lapin, & tous les autres ingrédients dans la casserole. Ayant écumé un peu du plus gros, vous y mettrez votre Carpe enveloppée dedans, & la ferez cuire. Etant cuite à propos, vous la retirerez, & laisserez égoutter; étant essuyée avec un linge bien propre, vous la dresserez dans un plat suivant sa grandeur, & y mettrez par-dessus une sausse à l'Espagnolle, & servirez proprement pour entrée.

Je trouve fort inutile de tirer le jus d'un Lapin pour le mettre dans une braise, afin de faire cuire une Carpe, & d'y ajouter de la farine. Il seroit plus à propos de tirer la sausse du Lapin; & quand la Carpe est cuite, de la mettre dessus avec telle fourniture qu'on juge à propos.

Gâteau Royal.

Coupez une Noix de veau de la largeur d'une assiette, que vous ferez piquer de menu lard, & coupez-en une autre de même largeur sans piquer, pour la recouvrir: garnissez une petite casserole de bardes de lard, & renversez la Noix piquée dedans, le lard en-dessous; faites une petite abaisse de farce liée au fond sur la Noix de veau; vous ferez monter un petit bord

bord de la même farce tout-autour, & y mettez ensuite un ragoût de foies gras, truffes vertes, &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince, & de l'autre Noix de veau. Passez votre main dans deux œufs battus, & le dorez: couvrez-le de deux ou trois bardes de lard; mettez-le cuire feu dessus, & dessous un peu moins: étant cuit, servez-le avec une essence de jambon & jus de citron pour entrée.

Pourquoi à une Noix de veau en surprise donnez-vous le nom de Gâteau Royal? & de plus mal ordonné.

Gâteau de Savoye.

Fouëtez en neige une douzaine de blancs-d'œufs; mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre que les douze œufs. Coupez en long un quarteron de pistaches pelées, & autant d'amandes douces coupées de même; passez-les sur le feu dans une casserole avec du sucre comme pour griller; ajoutez-y du citron verd rapé: jetez cela dans votre pâte, & mêlez bien le tout ensemble; versez le tout dans une casserole ou poupetonnière, & le mettez cuire au four. Etant cuit à propos, faites une glace blanche avec du blanc-d'œuf, du sucre en poudre & jus de citron; battez bien le tout ensemble, & en couvrez le Gâteau. Faites quelque petit dessein dessus avec de l'écorce de citron confit coupée; mettez-le un moment au four pour sécher la glace; ensuite retirez-le de la casserole, dressez-le dans un plat, & servez pour entremets.

Qui peut faire un Gâteau de Savoye sans farine ? Cher Ami, vous avez des secrets tous particuliers, que nul autre ne découvrira jamais. Je vous conseille cependant de ne plus oublier la farine dans vos Gâteaux de Savoye.

F I N.





TABLE

D E S

MATIERES

Contenues en ce
CINQUIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages, & des Sausses.

B ouillon qu'on appelle mitonnage, autrement dit	
Bouillon pour toutes sortes de Potages,	Pag. 1
Potage de Cerfeuil à la Hollandoise Bourgeoise,	2
Potage de Santé,	3
Potage au Vermiscelli,	4
Façon de Macarolli,	6
Autre Macarolli que l'on nomme Taillerins,	7
Autre Macarolli,	ibid.
Macarolli aux Huitres,	8
Macarolli aux Ecrevisses,	9
Vermiscelli,	ibid.
Bouillon portatif en Tablettes,	10
Soupe de Fricadelles à la Royale,	13
Potage de Melon,	14
Autre Potage de Melon,	15
Autre Melon à la Paysanne,	16
Soupe de farine bachée à l'Allemande,	17
	Sou-

TABLE DES

<i>Soupe à la Biere faite avec du pain bis nommé Pom- pernicle,</i>	18
<i>Autre Soupe de Biere,</i>	19
<i>Autre Soupe de Biere,</i>	ibid.
<i>Gruau, pour Entremets,</i>	20
<i>Autre Gruau,</i>	21
<i>Autre Gruau,</i>	ibid.
<i>Autre Gruau à l'Angloise,</i>	ibid.
<i>Autre Gruau à l'Angloise,</i>	22
<i>Bouillie, ou Panade,</i>	ibid.
<i>Bouillie à la Frisonne,</i>	23
<i>Soupe de pain de Seigle à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Soupe de Cumel à la Hollandoise,</i>	24
<i>Orge perlé au Lait de Beurre à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Soupe au Lait de Beurre,</i>	25
<i>La Manière de cuire des Mastelles,</i>	ibid.
<i>Poulets de Vendredi à la Frisonne,</i>	ibid.
<i>Soupe sèche du soir à la Hollandoise,</i>	26
<i>Autre Soupe à la Hollandoise,</i>	ibid.
<i>Sausse à l'Espagnolle,</i>	27
<i>Sausse en Remoulade chaude,</i>	28
<i>Huile préparée pour toutes sortes de Sausse,</i>	29
<i>Remoulade chaude verte, autrement dite Ravigote,</i>	ibid.
<i>Ravigote au Persil,</i>	30
<i>Sausse verte à l'Oseille,</i>	ibid.
<i>Sausse douce pour des Cimiers,</i>	31
<i>Autre Sausse pour des Cimiers,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse de Cerises noires pour des Cimiers,</i>	32
<i>Autre Sausse de Prunes,</i>	33
<i>Sausse à la Crème pour plusieurs sortes de Poissons,</i>	ibid.
<i>Sausse au Jus d'Orange,</i>	ibid.
<i>Sausse verte pour l'Agneau à l'Allemande,</i>	35
<i>Sausse blonde de Perdrix,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse blanche pour toutes sortes de blancs, autre- ment dite à l'Epoulette,</i>	37
<i>Sausse à l'Yvoire lité,</i>	38
<i>Sausse au Persil à l'Angloise,</i>	39
<i>Autre Sausse au Persil,</i>	40
<i>Autre Sausse au Persil,</i>	ibid.
<i>Autre Sausse au Persil,</i>	41
	<i>Sauf</i>

M A T I E R E S.

<i>Sausse à Ravigote blanche,</i>	41
<i>Sausse au Fenouil;</i>	43
<i>Sausse à Pyvoire claire,</i>	44
<i>Sausse au Bain-marie, au parfums de Celeri,</i>	46
<i>Sausse aux Oignons,</i>	47

C H A P I T R E II.

De Bœuf.

P ain de Bœuf à l'Italienne,	Pag. 48
Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne,	49
Autre Pain de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne,	50
Filets de Bœuf à l'Orange-Nassauvienne,	52
Tête de Bœuf à l'Angloise,	53
Autre Tête de Bœuf à l'Angloise en Roulades,	54
Bœuf à la mode à la Hollandoise,	56
Bœuf à la Houzarde,	ibid.
Noix de Bœuf à la Moscovite,	57
Autre Pièce de Bœuf à la Moscovite,	58
Aloyau de Bœuf à la Tapin,	59
Pieds de Bœuf marinez,	60
Gras-doubles à la Piémontoise,	61

C H A P I T R E III.

Des Perdreaux.

P erdrix à la Frisonne,	Pag. 63
Autres Perdrix au blanc à la Frisonne,	64
Perdrix en figure de Lévaux,	65
Perdreaux à l'Orange,	ibid.
Filets de Perdrix à l'Angloise,	67
Autres Perdreaux dépécez,	ibid.
Autres Perdreaux dépécez à la Bourgeoise, au vin de Champagne, qu'on peut accommoder à table sans les avoir accommodés à l'Office de Cuisine,	68
Per-	

TABLE DES

<i>Perdrix en Damier,</i>	69
<i>Entrée de Perdrix à la Nassauvienne,</i>	70
<i>Autres Perdrix,</i>	72
<i>Autres Perdrix au Parmesan,</i>	73
<i>Bécasses à l'Omlette,</i>	ibid.
<i>Salmi de Bécasses,</i>	75
<i>Bécasses à l'Italienne,</i>	ibid.

CHAPITRE IV.

Des Lévrants & Canards.

L <i>Lièvre à la Siamoise,</i>	Pag. 77
<i>Autre Lièvre à la Siamoise,</i>	78
<i>Autre Lièvre en Crêpe au sang,</i>	79
<i>Autre Lièvre en Botines,</i>	80
<i>Autre Lièvre en Botines au sang en Crêpe,</i>	81
<i>Lévrants à l'Orange-Nassauvienne,</i>	82
<i>Canards à l'Orange-Nassauvienne,</i>	84
<i>Canards à la Frisonne,</i>	85
<i>Canards en Damier,</i>	86

CHAPITRE V.

De Volaille.

P <i>Oularde à l'Orange-Nassauvienne,</i>	Pag. 88
<i>Autre Poularde,</i>	89
<i>Poulardes à l'Indienne,</i>	90
<i>Autres Poulardes à l'Indienne au Parmesan,</i>	91
<i>Filets de Poulardes aux Cerneaux,</i>	92
<i>Poularde au blanc manger,</i>	93
<i>Poulardes en surprise, en Epigramme,</i>	95
<i>Poularde en Lapreau,</i>	96
<i>Poularde en Tortue,</i>	97
<i>Poulets au Beurre d'Ecrevisses,</i>	99
	<i>Beurre</i>

M A T I E R E S.

<i>Beurre d'Ecrevisses,</i>	100
<i>Petits Poulets en Boudins blancs,</i>	101
<i>Poulets piquez de persil,</i>	103
<i>Poulets en Hatelets,</i>	104
<i>Autres Poulets en Hatelets,</i>	ibid.
<i>Poulets aux Cerneaux,</i>	105
<i>Poulets en Damier,</i>	106
<i>Poulets à la Prussienne,</i>	108
<i>Autres Poulets à la Prussienne,</i>	ibid.
<i>Poulets aux petits pois,</i>	109
<i>Autres Poulets aux petits pois,</i>	ibid.
<i>Entrée de Poulets à toutes sortes de ragoûts,</i>	111
<i>Fricassée de Poulets à la Crème,</i>	112
<i>Pigeons à l'Allemande,</i>	ibid.
<i>Pigeons au sang,</i>	113
<i>Pigeons à l'Esclavonne,</i>	117
<i>Autres Pigeons à l'Esclavonne,</i>	ibid.

C H A P I T R E VI.

De Sanglier.

S <i>Anglier mariné,</i>	Pag. 119
<i>Poitrine de Sanglier à l'Allemande,</i>	121
<i>Roulades de Sanglier,</i>	122
<i>Autres Roulades de Sanglier,</i>	123
<i>Marcaffin contrefait,</i>	125
<i>Fambons de Sanglier,</i>	126
<i>Cochon de lait à la broche, moitié bouilli, moitié rôti,</i>	129
<i> sans être séparé,</i>	130
<i>Bajoux de Cochon à la Hollandoise,</i>	130
<i>Cimier de Cerf à l'Allemande,</i>	151

TABLE DES

CHAPITRE VII.

De Veau.

V Eau en Tombeau d'Epicure,	Pag. 133
Autre Tombeau d'Epicure Solaire à l'Orange-Nassauvienne,	137
Autre Tombeau,	139
Cuisseau de Veau à la Piémontoise, en Pain,	141
Noix de Veau à la Napolitaine,	142
Autre Noix de Veau à la Napolitaine, en surprise,	144
Autre Noix de Veau,	ibid.
Autre Noix de Veau au sang en surprise,	145
Autre Noix de Veau au sang,	146
Balotins en surprise,	148
Autres Balotins,	149
Roulades de Veau à l'Orange-Nassauvienne,	ibid.
Poitrine de Veau à la mode d'Amsterdam à la Bourgeoise,	151
Cascalopes de Veau aux feuilles d'Oseille à la Hanovrienne,	152
Autres Cascalopes aux feuilles de Persil,	153
Tendrons de Poitrine de Veau aux petits Pois au blanc,	ibid.
Tendrons de Veau à la Hanovrienne,	154
Autres Tendrons de Veau à la Hanovrienne,	ibid.
Hachis de Veau à l'Angloise,	155
Entrée de Veau à la Frisonne,	ibid.
Ruelle de Veau à la Bourgeoise,	156
Petites Tranches de Veau à la Bourgeoise,	158
Petites Andouillettes à l'Italienne,	159
Autres Andouillettes,	160
Autres petites Andouillettes à la Bourguignonne au verjus,	161
Queues de Veau en Fricandeaux,	162
Foyes de Veaux,	163
Foye de Veau à la Hessoise,	164
	Foye

M A T I E R E S.

<i>Foye de Chevreuil à la Poêle,</i>	164
<i>Foye de Veau en petites Timbales,</i>	165
<i>Mou de Veau à la Hessoise,</i>	166
<i>Fraise de Veau au Beurre d'Ecrevisses,</i>	167
<i>Têtes de Veaux en petites Roulades,</i>	ibid.
<i>Cervelles de Veaux en Crêpine à l'Orange-Nassau-</i>	169
<i>vienne,</i>	170
<i>Autres Cervelles en Matelotte,</i>	171
<i>Autres Cervelles en Matelotte,</i>	ibid.
<i>Autres Cervelles,</i>	172
<i>Pieds de Veau en Roulades piquez & glacez,</i>	173
<i>Autres Pieds de Veau à la Sainte-Menoux,</i>	

C H A P I T R E V I I I.

De Pâtisserie.

P âté de Côtelettes de Mouton aux Choux, Pag.	176
Pâté de Côtelettes de Mouton aux Laituës,	178
Pâté de Périgord,	179
Pâté à l'Espagnolle,	183
Pâté de Tendrons de Veau à la Hollandoise,	187
Autre Pâté de Tendrons de Veau à l'Italienne,	188
Pâté de Langues de Veaux au sang,	189
Petits Pâtés en Salspicon,	190
Tourte de Ris de Veau à l'Angloise,	191
Bonnet de Turquie à la Moscovite,	ibid.
Gâteau d'Amandes en Bonnet de Turquie,	194
Gâteau de Ris,	195
Timbales de Crème,	196
Autres petites Timbales, ou Grénadins,	ibid.
Pâté de Pommes à la Frisonne,	197
Tourte de Pommes à la Frisonne,	198
Pommes à la Chinoise,	199
Autre Marmelade de Pommes à la Chinoise,	200
Pommes aux Corinthes à la Hollandoise,	202
Autres Pommes aux Corinthes à la Frisonne,	ibid.
Pommes à la Crème à la Frisonne,	203
Pommes en surprise,	ibid.
Tombe V.	Z
	Pommes

TABLE DES

<i>Pommes à la Frisonne, Appelen-Bolle,</i>	204
<i>Choux de Bruges en Plaquettes,</i>	205
<i>Petits Pâtez de Grives desossées,</i>	206
<i>Petits Pâtez d'Alouettes,</i>	207
<i>Petits Pâtez de Pigeons à l'Angloise,</i>	208
<i>Autres petits Pâtez à l'Angloise,</i>	209
<i>Pain de Roignons de Veau,</i>	210
<i>Bignets de Savoye de Crème de ris,</i>	211
<i>Bignets de Pain,</i>	212
<i>Bignets de Raisins,</i>	213
<i>Bignets de Crème,</i>	ibid.
<i>Cnèdels,</i>	214
<i>Bignet d'Omelette,</i>	215
<i>Coffrets de Jambon,</i>	216
<i>La véritable manière de faire des Gâteaux, ou des</i>	
<i>Spits-Koecken,</i>	217
<i>Petits Gâteaux de Citron, ou de Cedre, Bergamotte,</i>	
<i>Chocolat, Cannelle,</i>	219

C H A P I T R E IX.

Des Glaces & Crèmes.

T <i>Ourtes à la Glace,</i>	Pag. 220
<i>Crème de Pistaches à la Glace,</i>	224
<i>Oeufs à la Glace imitant l'Oseille,</i>	225
<i>Crème au Chocolat,</i>	226
<i>Crème de Chocolat à l'Italienne.</i>	227
<i>Bonnet de Turquie à la Crème à la Glace fouëtée,</i>	228
<i>Crème de Groseilles,</i>	229
<i>Crème de Fraises,</i>	ibid.
<i>Crème de Framboises,</i>	230
<i>Meringues à la Glace pour garnir les Fromages à la</i>	
<i>Glace,</i>	ibid.
<i>Marmelade de Pommes de Cannelle à la Glace rouge,</i>	
<i>pour servir dans des abaisses de massépain, ou bien</i>	
<i>des gobelets,</i>	231
<i>Crème de Navets,</i>	232
<i>Crème de Carottes,</i>	233
	Crème

M A T I E R E S

Crème d'Estragon,	233
Crème de Beaugne,	
Crème de fleur de Sirop,	
Crème de Pimpernelle,	
Crème de Persil,	
Crème d'Epinars,	
Crème de Cerfeuil,	234
Crème à l'Ail,	
Crème de Citron,	
Autre Crème de Citron,	
Crème d'Orange,	
Crème d'Abricots,	
Crème de Pêches,	235
Crème de Prunes,	

C H A P I T R E X.

Des Entremets.

E crevisses à la Polonoise,	Pag. 236
Autres Ecrevisses à la Polonoise,	ibid.
Autres Ecrevisses pour toutes sortes d'Entrées de Vo-	
laille,	237
Entremets d'Ecrevisses à l'Orangé-Nassauvienne,	238
Ecrevisses à la Prussienne,	240
Autres Ecrevisses,	ibid.
Hâtelets d'Ecrevisses,	ibid.
Autres Ecrevisses en Hâtelets,	241
Ecrevisses de Mer à la broche,	242
Oeufs en Crêpine à la Napolitaine,	243
Oeufs à la Napolitaine,	244
Autres Oeufs à l'Italienne,	245
Autres Oeufs à l'Italienne,	ibid.
Oeufs à la Westphalienne,	246
Autres Oeufs à la Westphalienne,	ibid.
Oeufs au court-Bouillon,	247
Oeufs pochez à l'Italienne,	248
Manière de conserver les Oeufs,	ibid.

TABLE DES

CHAPITRE XI.

De Mouton.

G igot de Mouton à l'Italienne,	Pag. 250
G uarré de Mouton à la Piémontoise,	252
Epaule de Mouton en Papillottes,	254
Rein de Mouton rissolé,	255
Neques de Mouton,	ibid.
Gigot de Mouton à l'Indienne,	257
Autre Gigot de Mouton francisé à l'Indienne,	259
Bales Indiennes,	260
Gigot à l'Esclavonne,	261
Salipicon d'un Gigot de Mouton,	262
Gigot de Mouton en Hérisson,	263
Gigot de Mouton à la Nassauvienne,	264
Grénadins de Mouton,	265
Gigot de Mouton à la Prussienne,	266
Gigot de Mouton en Balons,	267
Filets de Mouton dépécez,	268
Quartier d'Agneau à l'Angloise,	269
Trois Entrées tirées d'un Quartier d'Agneau;	
Entrée de l'Epaule,	271
Entrée du Quarrré,	272
Entrée de la Poitrine,	ibid.
Epaule de Mouton rissolée,	273
Autre Epaule de Mouton en Roulades,	ibid.
Côtelettes de Mouton à la poêle,	274
Entrée de Mouton à la Polonoise,	275

CHAPITRE XII.

De Poissons.

B rochet à l'Orange-Nassauvienne,	Pag. 277
Timbale de Brochet en coquilles à l'Orange-Nassauvienne,	280
	Autre

M A T I E R E S

<i>Autre Brochet en gras à l'Orange-Nassauvienne,</i>	281
<i>Autre Brochet à l'Orange-Nassauvienne,</i>	282
<i>Entrée de Filets mêlez à l'Espagnolle,</i>	283
<i>Carpes à la Navarre,</i>	284
<i>Perches à la Genevoise,</i>	285
<i>Saumon mariné,</i>	286
<i>Saumon à l'Italienne,</i>	287
<i>Autre Saumon à l'Italienne,</i>	ibid.
<i>Soles à l'Escavèche,</i>	288
<i>Autres Soles à l'Escavèche,</i>	ibid.
<i>Anguilles fourrées,</i>	289
<i>Roulades d'Anguilles à l'Angloise,</i>	290
<i>Autres Roulades d'Anguilles à l'Angloise,</i>	291

C H A P I T R E X I I I .

De Boudins.

B oudins blancs de Poisson,	Pag. 293
Boudins de Saumon,	294
Boudins de Brochet aux Ecrevisses,	295
Boudin de Lièvre,	296
Autre Boudin de Lièvre au Sang,	297
Boudins de Foye de Cochon,	299
Boudins de Lapreau,	300
Autres Boudins de petits Lapreaux en bouteille,	301
Boudins de Pigeons,	303
Boudins de Poulets,	304
Boudins d'un Quartier de Veau de devant à l'Orange-Nassauvienne,	305
Sabot au Sang,	306
Manière de faire des Saucissons de Boulogne,	307
Boudins au sang de Fraise de Veau,	308

TABLE DES

CHAPITRE XIV.

Des Légumes.

S urcrouse faite & prête dans vingt-quatre heures,	Pag. 310
Pour faire de la Surcrouse, dite ordinairement Suur-	
Kool, qui puisse se conserver,	311
Manière de servir la Surcrouse en maigre,	312
Autre manière de servir la Surcrouse en maigre,	313
Autre Surcrouse en maigre,	314
Autre Surcrouse en gras,	ibid.
Cboux rouges à la Hollandoise,	316
Autres Cboux rouges,	ibid.
Autres Cboux rouges,	317
Boere-Kool, autrement Cboux de Paysans,	318
Cboux à la Prussienne, au Parmesan,	320
Pain de Cboux,	321
Pain de Cboux rouges à la Hollandoise,	322
Cboux à l'Allemande,	323
Autres Cboux à la Crème, au Parmesan,	324
Cboux-fleurs marinez,	ibid.
Cboux-fleurs pour conserver secs,	326
Laitues pour Entrée au blanc,	ibid.
Noix confites au Vinaigre pour toutes sortes d'En-	
trées, ou pour servir en guise de Salade avec le	
Rôti,	327
Persil séché pour conserver pour l'hiver ou pour la	
Marine,	328

MATIERES.



T A B L E

D E S

REMARQUES

S U R

LE CUISINIER

ROYAL ET BOURGEOIS.

C H A P I T R E X V.

O uartier d'Agneau à l'Angloise,	Pag. 331
Bignets à la Quandò,	332
Pouding bouilli,	334
Autre manière de faire un Pouding bouilli,	ibid.
Salé à la Purée verte,	337
Sabot au Sang,	338
Aloyau à la Maître-d'Hôtel,	ibid.
Crème de Pistaches à la Glace,	340
Pigeons à la Royale,	341
Langue de Bœuf au sang,	ibid.
Poulets au Verjus,	342
Casse-Museaux,	343
Carpe au jus de Lapin,	ibid.
Gâteau Royal,	344
Gâteau de Savoie,	345

F I N.

